

ŻYWIENIE ZBIOROWE

PORADNIK DLA PROWADZĄCYCH GOSPODARSTWA ZBIOROWE

Nr 7—9 (10—12) Warszawa, lipiec—wrzesień 1947 Rok II

MGR LUDWIK SCHWEIGER
Inspektor Prezydium
Rady Ministrów

STOŁÓWKI

Wśród wielu czynników, składających się na ogólny poziom życia warstw pracowniczych, niepoślednie miejsce zajmuje żywienie zbiorowe a w szczególności stołówki, prowadzone w zakładach pracy wszelkich kategorii.

W pierwszym okresie powojennym współdziałały one wydatnie w zwalczaniu piętrzących się trudności aprowizacyjnych, następnie doskonaląc swe usługi, przyczyniły się do zwiększenia wygody życia pracowników i tak dalece wyrobiły sobie prawo do życia, że można je zaliczyć do trwałych zdobyczy świata pracy na równi z wczasami, opieką nad matką i dzieckiem itp.

Pożywienie stołówkowe stanowi część wynagrodzenia pracowników. Lwią część kosztów prowadzenia stołówki ponosi bowiem pracodawca, pokrywając w całości koszty administracyjne i częściowo koszty zakupu środków produkcji. Możliwości finansowe stołówek zasilają dotacje Ministerstwa Aprowizacji w kwocie 300 zł miesięcznie na pracownika. Oprócz tego zakład pracy płaci drugie 300 zł, a niezależnie od tego zatrudnieni ze swej strony według własnej decyzji mogą się przyczynić dopłatami do polepszenia jakości wydawanych posiłków.

Koncepcja żywienia zbiorowego w zakładach pracy opiera się na dwóch przesłankach:

Pierwszą z nich wychodzącą z motywów społecznych, jest naukowo stwierdzone znaczenie regularnego żywienia dla zdrowotności i sił życiowych społeczeństwa, drugą — gospodarcze korzyści płynące ze zbiorowego organizowania jadłodajni, wyrażające się w znacznej oszczędności ogólnych kosztów produkcji, kosztów zakupu surowców itp.

Jak już zaznaczono w pierwszej fazie, działalność stołówek rozwijała się raczej pod kątem widzenia celów społecznych, obecnie wkraczają one coraz bardziej w okres kiedy i z punktu widzenia gospodarczego będą musiały zdać egzamin życiowy.

Jak wykazała ankieta, zebrana z terenu Warszawy, której celem było ujęcie faktycznego stanu organizacji i działalności gospodarczej stołówek, poziom ich jest bardzo różnorodny i wymaga daleko idących wysiłków w kierunku ulepszenia istniejącego stanu rzeczy.

Stwierdzono, że dopłaty pracowników do obiadów wahają się w granicach od 3—50 zł; ustalono, że jakość posiłków różni się w znacznym stopniu, że dopłaty pracodawcy w niektórych stołówkach znacznie przekraczają granice określone uchwałą Komitetu Ekonomicznego z 10-go września 1946 r., powodując uprzywilejowanie pracowników jednych w stosunku do drugich, stan rzeczy zgoła niezamierzony przez rząd i nie odpowiadający duchowi demokracji i światopoglądowi socjalistycznemu.

Stołówki produkujące, z grubsza biorąc, identyczne ilości posiłków, zatrudniają zależnie od większej czy mniejszej sprawności organizacyjnej i zapobiegliwości kierownictwa od 9—23 osób.

Wystarczy przytoczyć dla przykładu fakt, że stosunek kosztów personalnych do ogólnych kosztów rzeczowych waha się w zależności od stopnia wydajności pracy w granicach od 19—55%, co innymi słowy oznacza, że w stołówkach źle gospodarujących na każde 100 wydatkowanych złotych, 55 złotych jest przeznaczone na pokrycie kosztów robocizny. Jest to stosunek niespotykany w innych warsztatach produkcji i nie dopuszczalny, bo podważający rentowność jakichkolwiek poczynań w zakresie żywienia zbiorowego.

Podobne objawy marnotrawstwa dają się spostrzec w dziedzinie wydatków rzeczowych. Nieumiejętne zaopatrzenie stołówek, braki towarowe lub nadmierne zapasy, nieznajomość norm żywienia naukowo ustalonych, stają się powodem znacznego podrożenia kosztów produkcji, które przy niezmiennych zasobach finansowych powodują pogorszenie jakości posiłków ze szkodą dla świata pracy.

Ostatnio ogłoszony dekret o planie odbudowy gospodarczej z dn. 2. 7. 1947 r. ustala w artykule 10 zasadę powszechnego wprowadzenia postulatów racjonalnej gospodarki materiałowej i osobowej we wszystkich dziedzinach wytwórczości

i realizacji zasady maksymalnej wydajności przy możliwie najmniejszych nakładach i kosztach.

Postulaty te muszą być wprowadzone także w gospodarce stołówek.

Utrzymanie racjonalnych zasad gospodarowania na tym odcinku pracy jest przedmiotem zainteresowania rządu w dwojakim sensie.

Po pierwsze — organa władzy publicznej, w charakterze pracodawców licznych zastępów funkcjonariuszy, są zainteresowane w udoskonaleniu stołówek, jako czynnik finansujący w znacznej mierze ich zaopatrzenie oraz z uwagi na wpływ usług jadłodajni na samopoczucie i zadowolenie pracowników.

Ponad to jednak Państwo, nadzorując prawidłowy przebieg realizacji podstawowych założeń sprawiedliwości społecznej, nie będzie mogło być obojętne na problem żywienia zbiorowego we wszystkich zakładach, urzędach i przedsiębiorstwach bez względu na ich charakter prawny i mniej lub więcej ścisły związek z gospodarką społeczną.

Opiekuńcza i nadzorcza rola władz państwowych znalazła swój wyraz w działalności Ministerstwa Aprowizacji, redagującego specjalny miesięcznik poświęcony sprawom żywienia zbiorowego i organizującego kursy dokształcające dla kierowników stołówek. Niezależnie od tych prac ciągłych wydaje się celowe w chwili bieżącej opracowanie jednorazowej reorganizacji stołówek i oparcie ich działalności na ostatnich zdobyczach wiedzy technicznej i organizacyjnej w tym zakresie. Zamierzenia te wymagają opracowania wielu szczegółowych zagadnień produkcyjnych, z pośród których na pierwszy plan wysunąć należy następujące:

1) wyodrębnienie organizacyjne i gospodarcze stołówek;
2) wprowadzenie naukowo ustalonych norm żywienia jako podstawę jadłospisu i kalkulacji;
3) wprowadzenie jednolitych zasad finansowych i gospodarczych dla wszystkich stołówek przez wyrównanie świadczeń pracodawcy, dopłat pracowników itp.;
4) ustalenie wzorców organizacyjnych dla kilku typów stołówek w zależności od rozmiarów ich działalności z określeniem rodzaju i liczby personelu;
5) wprowadzenie ulepszeń technicznych, mechanizacji wytwórczości, uproszczenie buchalterii, co spowoduje wydatne obniżenie ogólnych kosztów administracyjnych.

Celem tej przebudowy i zwiększenia sprawności stołówek nie są oszczędności, które by miały się odbić ujemnie na zdobyczach pracowników w zakresie żywienia zbiorowego, przeciwnie — wszystkie te wysiłki zdążają do maksymalnego wykorzystania przeznaczonych kredytów i do jak najpełniejszego zaspokojenia żądań świata pracy.

Gdy praca stołówek będzie tania, pożywienie zdrowe, smaczne i podane apetycznie, personel przekonany o ważności swego zadania, usłużny i życzliwy dla stołujących się, wtedy stołówki będą mogły spełnić swój cel, współpracując w wyżywieniu wielkiej części społeczeństwa.

FRANCISZEK MAGIERA
Kierownik Referatu Wydziału
Spółdzielczości i Dodat. Zaop.
C. Z. Przemysłu Węglowego

ZADANIA KIEROWNIKA STOŁÓWKI

Poniżej podajemy pod rozwagę artykuł dotyczący zadań kierownika stołówki fabrycznej, dla dużego skupiska ludzi i obsługującej do 3000 pracowników.

Stołówka przy zakładzie pracy jest instytucją socjalną i to nieposledniego gatunku, bowiem jej działalność dotyczy najistotniejszej potrzeby pracownika, jaką jest zaspokajanie głodu, który, jak wiadomo, jest złym doradcą. Z drugiej strony stołówka oddaje duże usługi pracodawcy, gdyż podtrzymuje siły pracownika, ułatwiając mu wykonanie obowiązków na niego nałożonych.

Mając na uwadze tę dwustronną, niezmiernie pożyteczną działalność stołówki, łatwo zrozumiemy, jak bardzo odpowiedzialną jest praca kierownika stołówki, a w związku z tym, jak bardzo ważnym zagadnieniem jest sprawa doboru kierownictwa tej instytucji. Człowieka na tym stanowisku winna bowiem cechować, nie tylko sumienność w spełnianiu obowiązków, jako pracownika w służbie pracodawcy, ale winien on, i to w pierwszym rzedzie, mieć na uwadze dobro tych, którzy mają korzystać z jego pracy, dobro stołowników. Pod tym kątem patrząc na rolę kierownika stołówki, możemy łatwo zaryzykować twierdzenie, że winien to być człowiek, który podchodzi do pracy nie od strony źródła zarobków, ale od strony służby dla społeczności.

Nie musi on być człowiekiem z wyższym wykształceniem, bo to stanowisko nie wymaga wiedzy formalnej, czy jakichś wiadomości ogólnych. Raczej potrzeba tu człowieka, którego obok wyżej wspomnianych zalet, tj. sumienności i traktowania swych czynności jako pracy społecznej, winny cechować: zdolność do organizowania pracy na powierzonym mu odcinku, do wyciągania wniosków z poczynionych doświadczeń i umiejętności życzliwego obcowania z ludźmi, którzy bezpośrednio po ogromnym wysiłku włożonym w całodniówkową pracę są często skłonni do zbyt gwałtownego manifestowania swych nastrojów. Poza tymi cechami musi on posiadać podstawowe wiadomości z dziedziny żywienia i administracji.

Jeżeli stołówką będzie kierował człowiek obdarzony takimi zaletami i cechami, możemy być

spokojni, że spełni on w zupełności swoje zadania. A zadania te nie są bynajmniej małe ani łatwe, gdyż obejmują one:

1) organizowanie pracy personelu stołówkowego,
2) ustalanie menu i nadzór nad należytym przyrządzaniem posiłków,
3) dbanie o odpowiednie zaopatrzenie stołówki w zdrowe produkty żywnościowe,
4) przeprowadzanie kalkulacji posiłków oraz sporządzanie raportów codziennych,
5) przestrzeganie zasad higieny kuchni i jadalni,
6) należyte postawienie hodowli trzody chlewnej przy stołówce, oraz właściwe wykorzystanie ogrodu przystołówkowego.

Należy przy tym nadmienić, że w wielu z tych czynności kierownik stołówki jest skrępowany wydanymi zarządzeniami i instrukcjami, z którymi winien być dokładnie zaznajomiony i których winien bezwarunkowo przestrzegać.

O obowiązku zachowania higieny w kuchni i jadalni nie trzeba nikogo przekonywać. Nie ulega bowiem żadnej wątpliwości, że jakikolwiek brud czy to w lokalach stołówkowych, czy przy utrzymaniu porządku w naczyniach kuchennych, czy wreszcie u personelu stołówkowego musi budzić poważne zastrzeżenia co do wartości stołówki i jej kierownictwa. Ponieważ kierownik stołówki nie dysponuje żadnymi funduszami, powinien niecierpliwie i natarczywie domagać się od dyrekcji zakładu, by ta zaopatrywała stołówkę w dostateczną ilość siatek ochronnych, ścierek, ręczników, mydła i szczotek, a personel w białe fartuchy i czepki. Od personelu winien wymagać drobiazgowej wprost czystości osobistej, naczyń i pomieszczeń stołówkowych.

Jeśli chodzi o stan personelu, to tak na ilość jak i na dobór obsługi stołówkowej kierownik nie ma bezpośredniego wpływu, gdyż tę sprawę załatwiają biura personalne w porozumieniu z Radami Zakładowymi, w oparciu o wydaną instrukcję normującą konieczne minimum tej obsługi. Mianowicie w celu należytego wykorzystania siły ludzkiej, mając przy tym na uwadze dostateczne zaspokojenie potrzeb stołówki, ustalono pewien normatywny stan personelu w zależności od liczby stołowników. I tak dla obsłużenia 100 stołowników przy jednodaniowym posiłku koniecznym jest zatrudnienie przynajmniej 3-ch osób, tzn. jednej na 33 stołujących się. W miarę wzrostu liczby stołowników stosunek ten stopniowo ulega zwiększeniu, tak by przy stanie 700 i więcej stołowników wyraża się liczbą 1 na 100. Na pierwszy rzut oka ten stosunek wydaje się niekorzystny, jednak w praktyce okazuje się, że jest zupełnie wystarczający. Zależy to tylko i wyłącznie od kierownika stołówki, który powinien tak organizować pracę całej obsługi, by nie było miejsca na bezpożyteczne wałęsanie się po kuchni i na stratę czasu na pokątnych pogwarkach. Słyszy się tu i ówdzie narzekania, że stołówki mają dużo kłopotu z obieraniem ziemniaków, dlatego do tej pracy często „dopożycza się“ pracownic, obciążając ich płacami konto stołówki. Naszym zdaniem jest to objaw niezdrowy zwłaszcza w większych stołówkach, gdyż poza kilkoma główniejszymi zajęciami w kuchni, jak napełnianie kotłów lub wydawanie posiłków, większość pracownic może czas swój poświęcić obieraniu ziemniaków, tym bardziej, że nie codziennie ziemniaki się gotuje, wobec czego można je obierać dzień naprzód. Dobra organizacja pracy daje pełne zadowolenie pracownikom i bezprzeczne korzyści instytucji. Wogóle swój stosunek do personelu kuchennego winien kierownik stołówki opierać nie tylko na życzliwości i sprawiedliwości w traktowaniu, ale i na stanowczości nie dopuszczającej jakichkolwiek nadużyć w kuchni.

Do najważniejszych obowiązków kierownika stołówki należy układanie menu i pilnowanie należytego przyrządzenia posiłków. Układanie menu przynajmniej na 10 dni naprzód jest nieodzowne dla normalnego funkcjonowania stołówki. Plany takie układane w oparciu o zapasy magazynowe i uwzględniające urozmaicenie posiłków uchronią kierownika od niepotrzebnego denerwowania się, oraz zaoszczędzą mu niejednej nieprzyjemności ze strony stołowników. To samo dotyczy właściwego przyrządzania posiłków. Jest bowiem rzeczą ogólnie wiadomą, że z tych samych ilości i z takich samych produktów można sporządzić zdrowy i smaczny posiłek lub potrawę nieokreślonego smaku i nieapetyczną, która wg. popularnego powiedzenia „nie nadaje się nawet dla nierogacizny“. Jeżeli w stołówce pracuje dobry kucharz, wtenczas ten kłopot spada częściowo z głowy kierownika stołówki. Tym niemniej winien on, jako odpowiedzialny za całość pracy stołówki, stale czuwać, by niedopatrzenie wzgl. usterki mógł w porę usunąć.

Z przyrządzaniem posiłków łączy się ściśle sprawa zaopatrzenia stołówki w produkty żywnościowe. Wprawdzie zakupy są dokonywane bez udziału kierownika stołówki, jednak do niego należy zwracanie uwagi na to, by dostarczano produkty należytej jakości, a nawet w pewnym stopniu może on wpływać na właściwe zestawienie zakupywanych produktów pod kątem widzenia urozmaicenia posiłków. Jednostajność bowiem pożywienia powoduje, że człowiek może znienawidzieć nawet najbardziej ulubioną potrawę. O ile istnieje ogród przystołówkowy, winien kierownik stołówki uzgadniać z kompetentnymi czynnikami, co i w jakiej ilości należy w tym ogrodzie posadzić i posiać, by stołówka mogła naprawdę z niego korzystać, i to nie tylko w danym sezonie, ale i w zimie z poczynionych zapasów jarzynowych (kiszona kapusta, suszony koper, solona włoszczyzna itp.).

W związku z zaopatrzeniem stołówki należy parę słów poświęcić hodowli przystołówkowej. W wielu stołówkach ta sprawa jest jeszcze źle postawiona. Bardzo dużo odpadków kuchennych jeszcze się marnuje lub są niewłaściwie wykorzystane. Dwie są przyczyny takiego stanu rzeczy: brak pomieszczeń dla trzody chlewnej lub niedołężność wzgl. opieszałość kierownika stołówki i kierownictwa zakładu. Jak w pierwszym wypadku często naprawdę istnieją niepokonane

przeszkody natury terenowej (brak miejsca na chlewy) lub materialnej (brak funduszów na budowę chlewu), tak w drugim zaniedbanie tak ważnego, zwłaszcza w dzisiejszych czasach zaopatrzenia stołówki nie znajduje żadnego usprawiedliwienia, a nawet jest karygodnym niedopatrzeniem. Jest bowiem rzeczą stwierdzoną, że na odpadkach kuchennych po 50 stołownikach, przy niewielkich dodatkach można utuczyć 1 świnię. To też niewykorzystanie tej okoliczności powoduje marnowanie się olbrzymich kapitałów.

Jednym z bardzo ważnych i może najtrudniejszych zadań kierownika stołówki jest kalkulacja kaloryczności i ceny posiłków. Trudność leży w tym, że tak kaloryczność, jak i cena posiłku są objęte pewnymi ramami, a od kierownika stołówki wymaga się, by tych ram nie przekraczał. Z jednej strony winien on bezwarunkowo dać pracownikowi posiłki wartości 600 zł. miesięcznie, a z drugiej musi dbać o to, by te posiłki dawały maksimum kalorii i to zarówno białkowych, jak tłuszczowych i węglowodanowych. Tym wymaganiom może kierownik stołówki zadośćuczynić:

a) przez wspomniane już ustalenie menu,
b) przez sporządzanie ścisłych raportów codziennych i umiejętne ich wykorzystywanie, oraz
c) przez ustalenie pewnych norm ilościowych.

Jeżeli stołówka jest czynna tylko w dni robocze, to prosty rachunek wskazuje, że przeciętna cena posiłku winna być nie mniejsza od 24 zł. Jeżeli zaś stołówka wydaje obiady przez wszystkie dni miesiąca i dla wszystkich pracowników zakładów, wtenczas przeciętna cena posiłku wynosi 20 zł. W praktyce trudno jest każdy posiłek tak wykalkulować, by ściśle odpowiadał tym przeciętnym, ale rozumny kierownik stołówki może się z raportów codziennych po 15 dniach zorientować, czy przekroczył, czy też nie osiągnął wyznaczonej przeciętnej, a w związku z tym, czy w drugiej połowie miesiąca musi dać droższe, czy też tańsze posiłki, by całkowicie wykorzystać przeznaczoną dla pracownika dotację stołówkową.

Jak w każdej instytucji tak i w stołówce niedopuszczalna jest gospodarka t. zw. „na oko". W celu prowadzenia oszczędnej i racjonalnej gospodarki kierownik stołówki na podstawie doświadczenia ustala pewne normy ilościowe poszczególnych produktów i na podstawie tych oraz na podstawie liczby wydanych kart obiadowych zużywa odpowiednie ilości produktów. Jeżeli raz ustalił, że np. do sporządzenia smacznej, odpowiednio kalorycznej i mieszczącej się w przeznaczonej cenie zupy ziemniaczanej należy zużyć dla jednego pracownika pewną ilość gramów ziemniaków, mąki pszennej, mięsa, tłuszczu i przypraw, to ogólna waga tych produktów zużytych do każdorazowego sporządzenia zupy ziemniaczanej winna ściśle odpowiadać ustalonej ilości gramów na osobę pomnożonej przez liczbę wydanych kart obiadowych.

Wszystko to co, powiedzieliśmy o zadaniach kierownika stołówki upoważnia nas do wysunięcia wniosków, że praca jego jest rzeczywiście bardzo odpowiedzialna i jeżeli chce ją wykonać bez zarzutu, ku zadowoleniu nie tylko swej władzy, ale przede wszystkim stołowników przez siebie obsługiwanych, musi się jej poświęcić bez reszty i z całym oddaniem. W związku z tym jest nie do pomyślenia fakt jeszcze tu i ówdzie spotykany, że funkcje kierownika stołówki sprawuje ktoś dorywczo, będąc całkiem gdzie indziej zatrudnionym na stałe, lub, że kierownika stołówki obciąża się innymi obowiązkami pozastołówkowymi. Odpowiedzialne czynniki winny te sprawy należycie uregulować, a wtenczas można się spodziewać, że stołówki w zupełności spełnią swą rolę.

SABINA WITKOWSKA

ROZKŁAD PRACY W KUCHNI ZBIOROWEJ

Sprawne funkcjonowanie stołówki w dużej mierze uzależnione jest od racjonalnie przeprowadzonego podziału pracy między personelem. Aby przeprowadzić umiejętnie podział pracy, musimy ogarnąć całokształt codziennych czynności, obejmujących: zakupy, przygotowanie i wydawanie posiłków oraz codzienne porządkowanie łącznie z myciem naczyń i utrzymaniem lokalu stołówki w czystości. Musimy przy tym koniecznie wziąć pod uwagę przydatność poszczególnych osób i stopień ich sprawności przy wykonywaniu poszczególnych zajęć, do czego dochodzimy drogą obserwacji. Przeprowadzenie podziału pracy ułatwia nam to, że pewne osoby zostają przydzielone odrazu do pewnych funkcji jak kucharka, kelnerka, obieraczka itp., co musimy wziąć pod uwagę i przydzielić im odpowiednie czynności. Inteligentniejsze pracownice wybieramy do pomocy przy zakupach, do przygotowania ciasta, deserów, do obliczania porcji, do przyjmowania towaru i do wydawania itp , a więc do czynności wymagających myślenia, szybkiej orientacji i wiadomości fachowych. Jeżeli chodzi o przygotowanie zawodowe, to najczęściej rozporządzamy personelem nieprzeszkolonym, dlatego tak ważną jest rzeczą aby kierownik i kucharka byli dobrymi fachowcami.

Na pomocnicę kucharki należy wybierać osobę zwinną, zręczną, o szybkiej orientacji i sprawnych, skoordynowanych ruchach. Znamy z doświadczenia osoby, którym wszystko „leci z rąk", i takich oczywiście nie wybieramy. Pomocnicę kucharki należy wyznaczyć na stałe, a nie w formie dyżurów, aby nabrała wprawy, doświadczenia i w razie patrzeby mogła zastąpić kucharkę. Najcięższą pracę w kuchni stanowi obsługa pieca kuchennego, począwszy od codziennego oczyszczania, palenia, napełniania kotłów wodą

a skończywszy na ich myciu itp. Dlatego przy tego rodzaju czynnościach pracownice powinny zmieniać się co tydzień. Zależnie od ilości pracownic dyżur wypadnie co 2 — 4 tygodnie.

Do tego rodzaju funkcji, noszącej nazwę **drugiej pomocnicy kucharki,** wybieramy osoby doświadczone w pracach gospodarskich, silne, wytrzymałe i zazwyczaj starsze, gdyż łatwiej sobie radzą z tego typu robotą.

Jeżeli chodzi o kelnerki, to od 1 do 3 osób wydzielamy na stałe do czynności kelnerskich (ale mogą być również dyżury), a pozostałe przed południem pomagają przy przyrządzaniu posiłków. Zazwyczaj do tych czynności wybieramy pracownice młodsze, uprzejme i dbające o swą powierzchowność. Aby ułatwić im zachowanie miłej powierzchowności, należy przydzielać im czynności przy których mniej niszczą się ręce i ubranie.

Sprobujmy teraz wszystkie te uwagi wykorzystać przy podziale czynności:

Kucharka — przygotowuje posiłki według podanych jej wskazań przez kierownika i ponosi odpowiedzialność za jakość i punktualność przygotowanych posiłków. W czasie obiadu wydziela porcje. Po obiedzie opróżnia kotły, doprowadza do porządku piec kuchenny, przyjmuje dyspozycje na dzień następny. Jeżeli praca kucharki jest długotrwała i ciężka, powinna mieć zastępstwo i pracować na zmianę.

Pomocnica kucharki I — pracuje pod kierunkiem kucharki, przygotowuje mięso, kraje jarzyny, topi tłuszcz itp. W czasie obiadu wydaje z kucharką posiłki. Po obiedzie pomaga przy myciu kotłów mniejszych i ustawia je na miejscu, odnosi resztki nadające się do wykorzystania w dniu następnym — do lodówki lub magazynu.

Pomocnica kucharki II — przychodzi wcześniej prawie o godzinę, przez tydzień, czyści piec kuchenny z popiołu i żużlu, rozpala ogień i pilnuje go przez cały dzień, aż do skończenia pracy, napełnia kotły wodą, nastawia jarzyny i kości na wywar, cedzi wywary, gotuje kluski, ziemniaki itp. W czasie obiadu gotuje ziemniaki, napełnia opróżnione kotły woda i myje w miarę wolnego czasu. Po obiedzie kończy mycie kotłów Odpowiada za porządek w piwnicy z węglem.

Oddzielną grupę stanowią t.zw. „obieraczki“, z których co tydzień jedna pełni funkcję pomocnicy II. Do nich należy przynoszenie z piwnicy i obieranie jarzyn krajanie ich, szatkowanie, płókanie, mycie naczyń przed obiadem. Odpowiadają za porządek w piwnicy z jarzynami, uprzątają odpadki, wynoszą śmieci. W czasie obiadu — część myje naczynia, jeśli potrzeba pomaga przy wydawaniu obiadów lub smaży jaja, odgrzewa w wodzie kluski itp. Po obiedzie kończą mycie naczyń, doprowadzają do porządku zmywalnie, zlewy, podłogi. Jednej należy oddać pod opiekę ścierki. Zmiany czynności w obrębie grupy trzeba pozostawić samym pracownicom.

Oddzielną grupę stanowią pracownice przeznaczone do podawania obiadów, a jednocześnie pomagające przy pracy w kuchni Przydzielamy im czynności stosunkowo czyste jak zarabianie ciasta, krajanie klusek, lepienie pierogów, obieranie owoców, krajanie ogórków, pomidorów, przyrządzanie sałatek, surówek itp. Co tydzień jedną z tej grupy kolejno wydzielamy specjalnie do porządków, a więc do mycia okien, drzwi, kafelków, do porządkowania szaf, szafek, szuflad, lodówki, magazynu itp. W czasie obiadu podają do stołu. Po obiedzie uprzątają swoje stoły, składają obrusy, wycierają naczynia, składają na miejsce.

Kelnerki sprzątają codziennie gruntownie jadalnię i dbają o jej estetyczny wygląd, kupują i zmieniają kwiaty, nakrywają stoły, czyszczą noże, krają chleb, przygotowują solniczki z solą, czyszczą popielniczki, rozkładają desery, przygotowują do wydawania talerze i sztućce, mają pod opieką obrusy, oddają obrusy i fartuchy do prania. W czasie obiadu podają do stołu. Po obiedzie sprzątają swoje stoły, składają obrusy, wycierają sztućce, składają je na miejsce. Zamykają okna i jadalnię.

Tak wygląda podział pracy w ogólnych zarysach. Na terenie stołówki należy go opracować imiennie, łącząc pracownice w wyżej podane grupy. Poza tym powinien być przydzielony do potrzeb stołówki na 1 do 3 godzin dziennie mężczyzna do wykonywania prac ciężkich, jak rąbanie drzewa, noszenie węgla — i do zakupów. zwłaszcza jarzyn.

Jeśli robienie zakupów należy do kierownika powinien dobrać sobie pośród personelu osobę godną pod każdym względem zaufania i dokonywać zakupów i zamówień przy jego pomocy Osobiste dokonywanie zakupów przez kierownika stołówki nie jest pożądane. Udział personelu w zakupach, przyjmowanie towaru do magazynowania (liczenie jaj, ważenie mięsa, śmietany, jarzyn) podpisywanie rachunków na zakupione towary itp. rozprasza podejrzenia o nieuczciwości.

Dobrze jest także, jeśli personel bierze udział w wydawaniu produktów z magazynu, oczywiście pod kierunkiem i według podanych zleceń. Czują wtedy, że się je darzy zaufaniem i starają się nie zawieść tego zaufania. Wogóle im bardziej odpowiedzialne funkcje przydzielamy personelowi, tym większe wyrabiamy w nich poczucie obowiązkowości i odpowiedzialności. Drobne uchybienia (jakie mogą mieć miejsce) korygowane w porę, wyrabiają ambicję nie popełniania ich więcej.

Jeśli chodzi o ustalenie ilości personelu w stosunku do ilości wydawanych posiłków, to nie mamy w tej chwili wypracowanych norm i poszczególne instytucje dostosowują ilość personelu najczęściej do swoich możliwości płatniczych często jednak w braku zrozumienia przydzielają personel zbyt szczupły, co odbija się bardzo niekorzystnie na stanie zdrowia pracownic i przedłuża pracę. Przy wypracowywaniu ilościowych norm personelu, należy wziąć pod uwagę nietylko ilość stołowników, ale przede wszystkim typ wydawanych posiłków i poziom stołówki. Inaczej będziemy obliczać, jeśli posiłki są jednodaniowe, głównie zupy i wydajemy je w menażki, a inaczej jeśli przygotowujemy obiady z 2—3 dań i podajemy je przy nakrytych stołach, inaczej, jeśli wydajemy tylko obiady, a inaczej, gdy wydajemy posiłki całodzienne. Poza

tym, innych ilości personelu potrzebujemy, gdy mamy odpowiedni lokal na stołówkę, odpowiedni piec kuchenny, urządzenia techniczne, maszyny i narzędzia ułatwiające pracę, a innych gdy pracujemy w warunkach prymitywnych i przygotowujemy posiłki na 2 — 3 piecach kuchennych, bo i tak bywa.

Z praktyki wiem, że na to, aby utrzymać na odpowiednim poziomie stołówkę pracowniczą na 400 osób przy obiadach z 2 — 3 dań potrzeba 16 osób personelu uwzględniajac w tym przepisowe 8 godzin pracy dziennie. Ta ilość personelu wynika z następującego obliczenia:

Na pierwsze 100 stołowników .	6 pracownic
Na każde następne 100 osób po 3	9 „
Rezerwa na wypadek choroby, urlopu itp. . . .	1 „
	16 pracownic

Musimy przy tym pamiętać, że do stołówek otrzymujemy personel przeważnie bez żadnych kwalifikacji, tak że o normalnej wydajności pracy nie ma mowy. To też pierwszy okres polega na wdrażaniu personelu do racjonalnej pracy. Krajanie jarzyn w ręku, placków ciasta w paski i układanie pojedyńczo jeden na drugim, nieumiejętność krajania cebuli, nieumiejętność łączenia mąki z wodą, oto najczęściej spotykane błędy, świadczące o braku przygotowania do pracy zawodowej.

Należy dążyć do tego, aby zajęcia w kuchni opierały się na zasadach naukowej organizacji pracy, która polega na takim uszeregowaniu czynności, aby mogły być wykonane dobrze, punktualnie, w jaknajkrótszym czasie, przy jaknajmniejszym wysiłku, a przy jaknajwiększej oszczędności materiałów.

Przy wykonywaniu czynności gospodarskich, zbyt małą wagę przywiązujemy do oszczędnego wyzyskania czasu, czego dowodem jest fakt, że nie wiemy nawet ile go zużywamy na wykonanie poszczególnych czynności. Tylko przez obserwację wykonywanych czynności, dochodzimy do znormalizowania pracy.

CECYLIA BIAŁASIEWICZOWA

OPŁACALNOŚĆ »INWESTYCJI W CZŁOWIEKA«

Wychodzący w Warszawie tygodnik „Dziś i Jutro" w artykule p. t. „Inwestycje w człowieka" (Nr. 32) pisze:

„Wczasy, to jeden z konkretnych wyrazów sprawiedliwego podziału dochodu społecznego. Wczasy, to upowszechnienie sprawiedliwości, a nie indywidualne miłosierdzie, to wzrost zaufania do Państwa, to wzrost pewności siebie, energii, aktywności, optymizmu. Równocześnie to olbrzymi problem materialny, zarówno ze względu na koszty jak i wyniki Koszty wczasów są niewątpliwie bardzo wysokie, idące w miliardy. Koszty są do obliczenia. Natomiast wyniki wkładu tych kosztów nie są do obliczenia. Tym niemniej są olbrzymie i napewno niewspółmiernie wysokie w stosunku do kosztów. Wyniki — to wzrost wydajności pracy, a w konsekwencji wzrost produkcji, rentowności gospodarki narodowej i w ostateczności wzrost dochodu społecznego. Reasumując można stwierdzić, że wczasy to inwestycja w człowieka, pomnażająca jego siły moralne i fizyczne".

Wszystko to jest słuszne. Wczasy są istotnie wielkim wkładem pieniędzy, pracy i dobrej woli, włożonym nie w ziemię, nie w fabrykę, nie w warsztat, lecz po prostu w człowieka. Chodzi o to, aby cel inwestycji został osiągnięty, aby inwestycja stała się opłacalna, aby istotnie człowiek pracy osiągnął z akcji wczasów to, co miała mu ona dać, gdyż jasną jest rzeczą, że tak wielki wysiłek Państwa, jaki został włożony w akcję socjalną na odcinku wczasów, nie może nie dać rezultatu, względnie dać rezultaty połowiczne lub mierne. W tym swoim wielkim dziele Państwo spotkać się musi z pomocą całego swego aparatu administracyjnego, nie wyłączając przedmiotu tego dzieła — pracownika, wczasowicza.

A więc, czy wczasy dają to, co dać miały, ten zamierzony, absolutny wypoczynek?

Zasadniczo — tak.

Pozostają jednak jeszcze różne kwestie, może drobne, a może i ważne, któreby należało dziś, w kończącym się sezonie wczasów omówić, aby na rok przyszły uniknąć powtarzania się pewnych niedociągnięć i zgrzytów.

Grono fachowców omówi napewno i uzgodni kwestie żywienia, jadłospisów, kaloryczności, zapewnienia wczasowiczowi poprawy stanu zdrowia, przez danie mu w ciągu określonego czasu — wzorowego posiłku. Ja chcę mówić o czymś innym, o tym, co jest niezmiernie ważnym uzupełnieniem odpoczynku fizycznego człowieka pracy, o odpoczynku umysłowym i nerwowym.

Z różnych stron nadchodzą różne opinie o różnych domach wczasów. Na ogół dodatnie, jeśli chodzi o stronę lokalową i aprowizacyjną. Często dość przykre, jeśli chodzi o stronę moralną. Mała uwaga co do strony aprowizacyjnej. W roku przyszłym nie powinny mieć miejsca fakty pogoni pracownika za „lepszym" domem wczasów. Oprócz naturalnych różnic, wywołanych położeniem geograficznym, różnicą klimatu itp., domy nie powinny się różnić od siebie poziomem utrzymania, gdyż dysponują tymi samymi zasobami materialnymi. Oczywiście, nie chodzi tu o drobne różnice, spowodowane lokalnymi trudnościami zakupów, czy lokalnymi brakami pewnych produktów, gdyż te braki można bezboleśnie wynagrodzić czym innym .Chodzi o to, że niektóre domy mają opinię żywiących dosko-

nale, a inne żywiących mniej niż miernie. Kwota którą wydaje dom wczasow dziennie na głowę pracownika, jest przypuszczam, dużo wyzsza, niż kwota, którą olbrzymia większość robotników i urzędników wydaje u siebie w domu. Głodzenie zatem pracownika w obrębie tej sumy, stwarza w jego umyśle poczucie nierealności własnych poborów, za które musi utrzymać siebie i rodzinę, często dość liczną.

Ale wróćmy do strony moralnej.

Oto numer sierpniowy „Trybuny Wolności“. Pisze robotnik o swoich wczasach w domu wypoczynkowym dla robotników w Karpaczu. Cieszy się górami, których nigdy w życiu nie widział, chwali sobie jedzenie, które miał lepsze niż w domu, ale jednocześnie pisze: „.... odczuwałem w tym otoczeniu, że wytyka mi ono w duszy stopień społeczny. Gdzie ja wpadłem? przecież tu sama arystokracja. Sami dyrektorzy, ich dzieci, żony, babki, teściowe. Nic się nie zmieniło, myślę. Nie umiem się do nich dostosować. Nic im nie smakuje, jedzą własne sardynki, łososie, szynkę, przydziałowe ledwo ruszają. Panie urządzają rewię mód, co dzień w innej sukience, panowie 3 — 4 garnitury. Wszyscy mną gardzą, traktują zgóry, chcą mi dokuczyć. Męczy mnie zazdrość. Pragnę całą duszą pieniędzy. Zaczynam rozumieć tych co kradną i dlaczego kradną. To zupełnie inny świat i styl życia“.

I tu leży właśnie punkt ciężkości kwestii odpoczynku umysłowego i nerwowego wczasowicza. Atmosfera moralna, jaką wytwarza ten, czy inny dom wczasów.

Człowiek pracy przyjeżdża zmęczony, czasem zgorzkniały, czasem zniechęcony, najczęściej nieufny. Przyjeżdża nie po to, aby sobie nerwy szarpać, lecz aby je uspokoić. Dwutygodniowy czy miesięczny pobyt w domu wypoczynkowym powinien stworzyć mu takie warunki, aby poprostu nie potrzebował się denerwować.

A więc — sprawy aprowizacyjne powinny być tak rozwiązane, aby wczasowicz nie chodził głodny i aby myśli jego nie były zmuszone do ustawicznego krążenia wokół spraw kuchennych i rozwiązywania problemu, co będzie dziś na obiad? Aby wczasowicz nie rozporządzający większą ilością gotówki, nie patrzył z zazdrością na tego, który ma na dokupywanie sobie smakołyków i na szeroki, błyskotliwy „styl życia“.

A więc — obsługa domu wczasów powinna być tak zorganizowana, aby wszystko szło sprawnie, aby nie narastały niepotrzebne a przykre konflikty, zatruwające nieraz wypoczynek.

I tutaj przechodzimy właśnie do sprawy, którą należałoby zrewidować, sprawy stosunku personelu domu wczasów czy stołówki, czy jakiegokolwiek ośrodka życia i żywienia zbiorowego, do człowieka pracy, korzystającego stale czy okresowo z usług tego personelu.

Obserwacja tej dziedziny daje wyniki dość dziwaczne. Nagół bowiem, wbrew rzeczywistości, wbrew faktom historycznym i socjalnym, w tej dziedzinie istnieje najautentyczniejsze, czysto „przedwojenne“ kołtuństwo.

Ustalmy jedno. Na wczasach, czy w stołówce, nie ma hierachii urzędniczej. Jest tylko człowiek pracy. Tym człowiekiem pracy jest zarówno człowiek, korzystający z usług personelu, jak i właśnie sam personel. A więc, panienka podająca obiady w stołówce, nie powinna czuć się zawodową kelnerką, chętnie obsługującą lepiej ubranych gości, lecz koleżanką, która ma powierzony sobie taki, a nie inny odcinek tej samej gałęzi pracy państwowej. Odwrotnie, konsument stołówkowych posiłków, czy też wczasowicz, nie jest w stosunku do obsługi stołówki czy domu wczasów, magnatem który „płaci i wymaga“, lecz również kolegą, który, jeśli pochodzi z bardziej wyrobionego społecznie środowiska, zachowaniem swoim powinien dawać przykład umiejętności życia zbiorowego. Wzajemna dobra wola, wzajemna uprzejmość, wzajemne drobne ustępstwa, stworzą harmonijny obraz braterstwa pracy. Przeciwnie, wzajemna narastająca, a nieumotywowana niechęć, drobne a dokuczliwe szykany, doprowadzają ludzi wrażliwszych, czy bardziej wyczerpanych nerwowo, do niechęci korzystania z wczasów, gdzie go „źle traktują“. Poza kwestią uprzejmości i taktu istnieje również kwestia fachowości. Uprzejma kelnerka, rozlewająca nam z miłym uśmiechem zupę na garnitur czy sukienkę, jest zjawiskiem równie, a bodajże nawet bardziej ponurym, niż arogancka panienka, robiąca niestosowne dowcipy, ale za to żonglująca stertą talerzy z wprawą urodzonego ekwilibrysty Ten brak zrozumienia braterstwa pracy w przykry sposób uderza w codziennych migawkach życia urzędniczego. Jego dowody daje kelnerka, ospale i niechętnie obsługująca konsumenta, który właśnie spieszy się na ruszający za kilka minut autobus. Jego dowody daje niejednokrotnie personel kuchenny domu wypoczynkowego, obniżający samoistnie swoją własną godność pracowniczą przez nieodpowiednie zachowanie się. głośne sprzeczki, których echa dobiegają aż na salę jadalną, lub odwrotnie, zbyt rażące głośne śmiechy i śpiewy. Tu w grę wchodzi oczywiście kwestia wyrobienia społecznego personelu, co z roku na rok powinno dawać coraz wyraźniejsze efekty.

Przypuszczam, że „Trybuna Wolności“ nie drukuje artykułów gołosłownych i nieprawdziwych. Ów robotnik, opisujący swoje niefortunne wczasy zapewne istnieje w czasie i przestrzeni. To jest bardzo przykre i bolesne, gdy w lecie 1947 roku robotnik czuje „że wszystko jest po staremu, i że zaczyna rozumieć tych co kradną“ i nad tymi słowami nie wolno przejść do porządku dziennego, nawet przyjąwszy, że pisał je w afekcie i rozdrażnieniu.

To nie jest również w porządku, aby dziś na wczasach robotnik czuł się źle w towarzystwie dyrektora (nota bene, dyrektora pochodzącego przecież często z tego samego co robotnik środowiska). Powiedzmy jednak, że można to wytłomaczyć długoletnim przyzwyczajeniem do poczucia pewnej niższości socjalnej, niemożności uświadomienia sobie w dość krótkim stosunkowo czasie, że znikły już przegródki między ludźmi, stworzone sztucznie i niepotrzebnie, z racji jedynie pochodzenia. Natomiast z całą pewno-

ścią nie jest w porządku, jeżeli zarząd i personel domu wczasów czy stołówki, czyni jakiekolwiek różnice w obsłudze gości z racji ich stanowiska.

Wytworzenie zdrowej i radosnej atmosfery domu wczasów jest jednym z zadań kierownika tego domu. Można dążyć do tego różnymi drogami. Wspólne wycieczki, zabawy, są jednymi z wielu możliwości. Trzeba ludzi do siebie zbliżać ośmielać nieśmiałych, zachęcać do wspólnych zebrań odludków, udzielić czasem dobrej, przyjacielskiej rady komuś, mniej wyrobionemu w współżyciu towarzyskim z ludzmi. Akcja wczasów jest rzeczą w Polsce nową. Ludzie muszą się z nią zżyć. Jeśli dziś zdarzają się niestety wypadki kradzieży, dokonywanej na inwentarzu domu wczasów przez wdzięcznego wczasowicza, to należy wierzyć, że w roku przyszłym te wypadki nie będą już miały miejsca. Trudno! w naszych czasach każde zjawisko życiowe ma swój aspekt społeczny, i dlatego ludzie biorący udział w pracy społecznej, a jest nią niezaprzeczenie praca w każdym ośrodku życia zbiorowego, mają dziś trudniejsze zadanie przed sobą niż dawniej. Do obowiązków zawodowych przybywa im bowiem nigdzie nie napisany obowiązek wychowania człowieka.

Powie ktoś może — dlaczego pisze się o tym w piśmie fachowym?

Odpowiedz prosta. Dlatego, że to właśnie pismo dociera do rąk personelu ośrodków życia zbiorowego, że jest to pismo przeznaczone dla ludzi prowadzących gospodarstwa zbiorowe. Dlatego, że połączenie zdrowego jedzenia z radosną, lekką atmosferą domową, stwarza pełny odpoczynek. Dlatego, że ten pełny odpoczynek był celem przyświecającym akcji socjalnej, która stworzyła wczasy pracownicze. Dlatego wreszcie, że dziś właśnie, w okresie, który w stosunku do idei wczasów pracowniczych możemy uważać za eksperymentalny, można łatwiej przemyśleć i przedyskutować wszelkie dotyczące tej idei zagadnienia, można lżej i łatwiej usunąć wszelkie niedociągnięcia i niedopuścić do ich powtarzania się w przyszłości.

Musimy pamiętać o tym, że pieniądz użyty na akcję socjalną jest tym samym, ciężko zdobytym pieniądzem społecznym, co pieniądz użyty na remont fabryki, import masła, czy budowę szkoły, choć efektem jego wydania są wartości trudnosprawdzalne. I właśnie dla tego, dla tej trudności w obliczeniach efektów akcji socjalnej, obowiązywać winna przy dysponowaniu pieniędzmi społecznymi na tym odcinku jeszcze większa, jeszcze surowsza kontrola. Dlatego właśnie, że tworzy się tutaj wielkie „inwestycje w Człowieka".

JADWIGA BADECKA

JAK PRZEPROWADZAĆ KONTROLĘ GOSPODARKI DOMÓW WYPOCZYNKOWYCH

Jak wykazała praktyka, potrzeba kontroli gospodarki domów wypoczynkowych dla wczasów pracowniczych, jest konieczna. Powinna ona być prowadzona systematycznie i mieć pewną ciągłość. Częstość kontroli zależy od kwalifikacji kierowniczki administracyjno - gospodarczej. Kontrola gospodarcza domów wypoczynkowych nie może ograniczać się tylko do stwierdzenia istniejącego stanu rzeczy, ale i do pouczenia jak należy pracować, aby zauważonych przez kontrolę błędów unikać na przyszłość. Pracę kierowniczki administracyjno - gospodarczej podzielić można na pewne działy, które w czasie kontroli należy kolejno przeglądnąć. Zacząć trzeba od kontroli kasy, magazynu oraz zapisów buchalteryjnych

Kontrola kasy: sprawdzając kasę należy zwrócić uwagę czy rachunki na zakupiony towar są formalne, t. zn. czy uwidoczniony jest na rachunku podpis i adres dostawcy, czy wypłacona suma wypisana jest słowami czy wymieniona jest ilość, rodzaj i cena towaru, czy rachunek opatrzony jest datą i miejscem wystawienia. (patrz wzór nr. 1). Każdy rachunek nawet na najmniejszą sumę winien być wypełniony atramentem lub kopiowym ołówkiem czytelnie i bez skrótów.

W domach, które kontrolowałam prowadzono codzienne raporty kasowe. Podstawą do księgowania w raportach są kwity i asygnaty zaopatrzone w numery kolejne. W asygnatach wyszczególnia się ogólną sumę rozchodów na podstawie załączonych do danej asygnaty rachunków na zakupiony towar.

I. Wzór rachunku Nr. 1

RACHUNEK

dla Stołówki Min. Aprowizacji

w Warszawie

za 10 kg. masła	*a 460.–*	*4.600.– zł*
„ 200 szt. jaj	*a 12.–*	*2.400.– „*
	razem	*7.000.– zł.*

(słownie: złotych siedem tysięcy)

Zapłacono

pieczęć: **SPÓŁDZIELNIA SPOŻYWCÓW**
Warszawa, ul. Puławska Nr

Warszawa, dn. 15.IX.47 r. (podpis sprzedawcy lub kasjera)

II. Kwit.

Nr 3 Dn. 8.IX. 1947 r.

Kasa **przyjmie**

Zł 240 **gr** –

słownie zł *dwieście czterdzieści*

od *ob. Makowskiej za sprzedane obiady*

Ma R-k

Otrzymano:

Malinowska

III. Asygnata.

Nr 54 **Zł** 7.000 **gr** –

Kasa **wypłaci**

słownie zł *siedem tysięcy*

komu *Powsz. Spółdzielni Spożywców*

tytułem *należności za artykuły spożywcze*

W-n r-k

Księgowy Dnia 8. IX. 1947 r.

Kierownik placówki

Sumę powyższą otrzymałem

podpis czytelny

Podczas kontroli kasy należy sprawdzić czy ogólna suma podana w asygnacie odpowiada łącznej sumie załączonych do niej rachunków. Asygnaty wypisuje się w dwóch egzemplarzach przez kalkę. Jeden spina się z rachunkami i raportem kasowym, a drugi zostaje w grzbiecie. Zaznaczyć trzeba, że wprowadzenie asygnat do raportów kasowych ułatwia pracę, gdyż wyklucza potrzebę wpisywania po stronie rozchodów wszystkich rachunków.

Kwity stanowią podstawę do księgowania w raportach kasowych wszystkich wpływów kasowych. Zaopatrzone w numer kolejny kwity są wypisywane w 3 egzemplarzach. Jeden oddaje się wpłacającemu, drugi dołącza się do raportu kasowego, a trzeci pozostaje w grzbiecie.

IV. Raport kasowy.

Str. ......

stempel placówki

RAPORT KASOWY Nr 4

z dnia *8 września* 1947 r.

Numer Kwitu	Numer Asygn.	TREŚĆ	PRZYCHÓD Zł	PRZYCHÓD gr	ROZCHÓD Zł	ROZCHÓD gr
		Z przeniesienia				
3		Za sprzedane obiady ob. Makowskiej	240	—		
4		Zwrot za wyżywienie prac. Malinowskiej	1600	—		
	54	Za artykuły żywnościowe			7000	—
	55	Za naprawę instalacji wodoc.			4500	—
	56	Za przewiezienie opału			1000	—
		Obroty dzienne*) — Do przeniesienia*)	1840	—	12500	—
		Saldo z dnia poprzedniego	18550	—	——	
		Saldo na dzień następny	——		7890	—
		RAZEM	20390	—	20390	—

Załączników ......

*) — niepotrzebne skreślić.

(sprawdził) (sporządził)

Po sprawdzeniu czy wszystkie pozycje w raporcie kasowym są zgodne z pozycjami załączonych asygnat i kwitów, należy skontrolować czy saldo książkowe jest zgodne z gotówką w kasie. Gotówka winna być przechowywana w kasecie metalowej, umocowanej do podłogi i ubezpieczonej. Z końcem okresu sprawozdawczego raporty kasowe wraz z dowodami odsyła się do buchalterii centralnej danej instytucji. Trzeba zwrócić uwagę, aby obroty gotówkowe były jak najmniejsze (za gotówkę ograniczać się tylko do zakupu towarów u producentów). Kupować należy w spółdzielniach, które mają swoje konta w banku a należność za towar należy przekazać drogą przelewu.

Po przeglądzie dowodów kasowych i kasy należy sporządzić protokół, w którym zaznaczyć trzeba jakie było saldo w dniu kontroli, wszystkie niedociągnięcia w zapisach buchalteryjnych oraz usterki w pracy organizacyjnej.

Kontrola magazynu i książki magazynowej.

Drugą z kolei czynnością kontrolującego jest sprawdzenie książki magazynowej i magazynu. W tym celu należy zważyć produkty, wyprowadzić saldo w książce magazynowej na dzień w którym prowadzona jest kontrola. Saldo książkowe powinno być zgodne z ilością zważonego produktu w magazynie. Książkę magazynową najlepiej prowadzić w formie kartoteki. Zapisy w książce magazynowej winny być prowadzone codziennie według raportu gospodarczego.

Raport gospodarczy jest doskonałym odzwierciedleniem wiedzy kierowniczki administr. gospodarczej z działu żywienia. W raporcie gospodarczym widzimy całodzienne zestawienie posiłków, ilość zużytych produktów, ich koszt oraz wartość kaloryczną. Kontrolujący musi więc zwrócić uwagę, czy zestawienia są racjonalne czy ilość zużytych produktów nie przekracza wyznaczonych norm zużycia. Z tej pozycji zorientujemy się jak kierowniczka umie układać proporcje, Koszt zużycia produtków pozwala kontrolującemu sprawdzić wysokość osobodniówki, a ilość kalorii na 1 osobę da nam obraz wartości odżywczej posiłków. Będziemy mogli wtedy wpłynąć na jej zwiększenie lub zmniejszenie zależnie od rodzaju wczasowiczów (dzieci, kobiety, mężczyźni, pracownicy umysłowi, fizyczni).

Koniecznym jest prowadzenie książki wczasowiczów. Książka ta winna zawierać wykaz uczestników wczasów, posiadających skierowanie z odpowiedniej instytucji za pełną lub ulgową opłatą. Zdarzyć się bowiem może, że z taniego pobytu w domu dla wczasów korzystają osoby postronne. W książce tej winni być wyszczególnieni również członkowie rodzin wczasowiczów, przebywający na wczasach za pełną opłatą.

Kolejno sprawdzić trzeba czy prowadzona jest książka inwentarzowa, oraz czy zgodna jest ze stanem rzeczywistym inwentarza.

W każdym pokoju winien być spis inwentarza w nim się znajdującego, na każdym sprzęcie winien być uwidoczniony numer kolejny inwentarza.

Żywienie. Drugim działem pracy kierowniczki gospodarczej jest żywienie. Jak wspomniałam obraz tej pracy dają raporty gospodarcze. W tym miejscu zaznaczyć muszę, że dział ten jest ciężki do skontrolowania dla osób nie posiadających odpowiedniego przygotowania. Nie idzie bowiem tylko o to, aby sprawdzić czy nie przekroczono norm, bo te dane zwykle są opracowane i podane przez instytucję kierownictwa domu. W tym dziale pracy trzeba sprawdzić czy jadłospisy są racjonalne, czy są urozmaicone, dobrane smakowo, czy uwzględniają odpowiednią ilość jarzyn i czy potrawy są racjonalnie przygotowane. Jest to dział niezmiernie ważny, gdyż od odpowiedniego postawienia go zależy w dużej mierze samopoczucie wczasowiczów.

Kontrola organizacji pracy. Przyglądając się pracy w kuchni nie można nie zwrócić uwagi na organizację pracy personelu. Nie będę się dłużej nad tym działem zatrzymywać, gdyż omówiłam go szczegółowo w poprzednim numerze „Żywienia Zbiorowego". Zaznaczyć tylko trzeba, że od tej właśnie organizacji zależy punktualność wydawanych posiłków, czystość w kuchni, pokojach mieszkalnych oraz w najbliższym otoczeniu budynku. Każdy powinien mieć swój odcinek pracy, za który jest odpowiedzialny i zawsze może być skontrolowany. Należy sprawdzić jak ten podział pracy w praktyce jest realizowany. Trzeba również zwrócić baczną uwagę czy samo kierownictwo swoją pracę odpowiednio zorganizowało. Zdarza się bowiem, że kierowniczka cały dzień biega, ciągle brak jej czasu, a z końcem dnia okazuje się, że sporo spraw nie zostało załatwionych. Muszą być wyznaczone godziny przyjęć dla interesantów, dla wpłat należności za pobyt i t. p.

Kucharka musi wiedzieć, że produkty dla kuchni ma wybierać o jednej godzinie, bo gdy zapomni, później ich nie dostanie. W ciągu dnia musi kierowniczka mieć czas na zakupy codzienne, kontrolę porządków, sporządzenie raportu kasowego, gospodarczego oraz wpisanie wpływów i rozchodów do książki magazynowej. Ten plan pracy ma być napisany, aby podczas kontroli można sprawdzić czy jest stosowany i z jakim wynikiem.

W czasie kontroli należy zwrócić jeszcze uwagę na aprowizację domu dla wczasów.

Zaopatrzenie magazynu domu wypoczynkowego w produkty takie jak tłuszcz do gotowania, cukier, kasza, groch, fasola, mąka i t. p. dające się dłużej przechować, powinno być przeprowadzone w okresie prac przygotowawczych dla przyjęcia wczasowiczów, aby w pełnym sezonie nie tracić na to niepotrzebnie czasu. Jak już zaznaczyłam, większe zakupy należy robić w spółdzielniach drogą obrotu bezgotówkowego. Pozostaną wtedy tylko zakupy codzienne, a więc mleko, ser, masło, mięso, świeże jarzyny, owoce grzyby i t. p.

Kontrolując kolejno wspomniane działy pracy będziemy mieli pełny obraz całej gospodarki domu wypoczynkowego.

DZIENNY RAPORT GOSPODARCZY

JADŁOSPIS

1) **Śniadanie:** chleb z masłem, bułka z marmeladą, kawa mleczna.
2) **Obiad:** Zupa pomidorowa z kaszą, wieprzowina w jarzynach, ziemniaki, kompot.
3) **Kolacja:** Kluski ziemniaczane ze słoniną, chleb, masło, pomidory, herbata.

Rozchód artykułów z magazynu

Towar	waga		cena jedn.	wartość ogólna	wartość kalor.
1) kawa zbożowa	kg.	0,50	90.—	45.—	
2) mleko	l.	20	40.—	800.—	10.600
3) cukier	kg.	7	180.—	1260.—	26.600
4) chleb	kg.	30	55.—	1650.—	79.200
5) masło	kg.	5	550.—	2750.—	37.250
6) bułki	szt.	200	5.—	1000.—	26.400
7) marmelada	kg.	5	180.—	900.—	10.000
8) pomidory	kg.	20	40.—	800.—	2.400
9) jarzyny mieszane	kg.	20	60.—	1200.—	3.600
10) kasza pęczak	kg.	2,5	60.—	150.—	8.975
11) śmietana	kg.	4	200.—	800.—	11.200
12) wieprzowina	kg.	15	280.—	4800.—	62.630
13) smalec	kg.	2	380.—	760.—	17.820
14) cebula	kg.	1	50.—	50.—	220
15) ziemniaki	kg.	80	8.—	640.—	44.000
16) owoce (jabłka)	kg.	15	40.—	600.—	4.200
17) mąka	kg.	10	100.—	1000.—	36.000
18) jaja	szt.	25	12.—	300.—	1.794
19) słonina	kg.	1.5	380.—	570.—	11.700
20) herbata	kg.	0,06	55.—	330.—	—
razem				20.405.—	393089

1) liczba pensjonariuszy 100, liczba personelu na utrzym. 11
2) dzienny koszt wyżywienia 1 os. zł. 204.05.
3) ilość kalorii na 1 os. 3.950 kal.

Ogółem zł. dwadzieścia tysięcy czterysta pięć.

Otwock, dn. 3 sierpnia 1947 r.

Podpisy:

HELENA GĄDEK
Kierowniczka Państw. Gimnazjum
Gospodarczego, Katowice

NIEWDZIĘCZNA PRACA

W zaczątkach powojennego życia gospodarczego Polski, odczuwało się na każdym nieomal kroku, na każdym odcinku, brak sił fachowych. Brak ten, zupełnie zresztą zrozumiały i aż nadto silnie umotywowany latami wojny i okupacji zaczyna się stopniowo wypełniać, co dzieje się przede wszystkim za przyczyną sieci szkół zawodowych, co rok rzucających w świat nowe rzesze wykwalifikowanych pracowników. Wśród tych szkół niepoślednie miejsce zajmują Szkoły Gospodarcze, których absolwentki mają za zadanie wprowadzać w życie wyniesione ze szkoły wiadomości z dziedziny gospodarstwa domowego i zbiorowego, dziedziny ważnej zawsze, a dziś w obliczu powojennych trudności gospodarczych, nabierającej specjalnie realnego znaczenia dla całokształtu gospodarstwa narodowego.

I tu zaobserwować możemy zjawisko conajmniej dziwaczne. Absolwentki Szkół Gospodarczych nie garną się bynajmniej do pracy w swoim zawodzie, przeciwnie, uzupełniają pośpiesznie swoje studia nauką maszynopisania, buchalterii, czy stenografii i powiększają i tak już zbyt liczne rzesze petentek o posady biurowe, względnie stają za ladą sklepów w charakterze sprzedawczyń, czy kasjerek.

Siłą rzeczy nasuwa się pytanie, dlaczego tak się dzieje, dlaczego olbrzymi wkład pieniędzy i pracy państwa i jednostek w tę gałąź kształcenia zawodowego zostaje bezproduktywnie zmarnowany?

Kontakty osobiste z absolwentkami Szkół Gospodarczych naświetlają to dziwaczne i aspołeczne zjawisko. Otóż w większości wypadków, bo oczywiście żadnego zjawiska społecznego nie

należy generalizować, do dalszej pracy na polu gospodarczym zniechęca absolwentki praktyka jaką przechodzą po opuszczeniu szkoły, względnie jeszcze jako uczennice szkoły, w okresie wakacyjnym. Absolwentki czy uczennice Szkół Gospodarczych odbywają praktykę w domach wczasów, pensjonatach, hotelach, na koloniach. Praktykantki użalają się na brak fachowego kierownictwa, zbyt ciężką pracę (od godz. 6 rano do godz. 10 wieczorem), niegrzeczne i niechętne traktowanie przez personel zakładu pracy w którym odbywa się praktyka, brak wyrozumiałości ze strony gości pensjonatowych, brak mechanizacji urządzeń pracy, brak zachowania odpowiednich warunków higieny pracy, (a więc wilgotne kuchnie w suterenach o kamiennej lub betonowej podłodze, złe położenie kuchni w stosunku do innych pomieszczeń, co powoduje konieczność dźwigania ciężkich naczyń z potrawami po piętrach), zbyt częste wypadki zatrudniania praktykantek w nocy, w czasie imprez rozrywkowych. W konsekwencji — stałe przeziębienia, żylaki, oparzenia, niedomagania kobiece. Dołącza się do tego brak opieki lekarskiej oraz niskie uposażenie mies. za 10-cio godzinny dzień pracy (od 500 do 1.500 zł. czyli mniej niż praktykant szkół przemysłowych, za mniejszą ilość godzin pracy). Wszystko razem tworzy obraz niewesoły i do kontynuowania pracy na polu gospodarczym zgoła niezachęcający.

Zastanówmy się zatem, jak powinien wyglądać idealny obraz praktyki absolwentki lub uczennicy Szkoły Gospodarczej, obraz który może oczywiście w próbie życiowej ulec odchyleniom, lecz jednak nie w sprawach zasadniczych. Ujmijmy to poprostu w szereg punktów:

1. 8-godzinny dzień pracy, oparty na postanowieniach o ochronie młodocianych.
2. Wynagrodzenie praktykanta w zależności od rodzaju pracy i ilości godzin, oraz wynagrodzenie dodatkowe za godziny nadliczbowe.
3. Odbywanie praktyk w zakładach, które swoją organizacją i fachowym kierownictwem dają gwarancję wynisienia rzeczywistego pożytku z praktyki.
4. Czas trwania praktyki dla absolwentek średnich Szkół Gospodarczych 6 miesięcy (w okresach wakacyjnych 4 tygodnie wliczone do praktyki ogólnej).
5. Spisanie umowy między szkołą a przedsiębiorstwem w okresie wakacyjnym ucznia i ponoszenie konsekwencji w razie niedotrzymania umowy.
6. Zapewnienie opieki lekarskiej w czasie odbywania praktyki.
7. Umożliwienie praktykantom dalszego samokształcenia się (wolny czas na lekturę — praktyki zagraniczne itp.).

Gdy istnieć będzie harmonijna ciągłość między Szkołą Gospodarczą, a dalszym jej etapem — praktyką, gdy praktyka ta nie będzie zniechęcać lecz zachęcać — wtedy Szkoły Gospodarcze spełnią swe właściwe, nałożone przez Państwo zadanie — dostarczenia gospodarce społecznej nowych kadr wykwalifikowanych pracowników na jednym z najważniejszych dziś odcinków naszego życia — życia zbiorowego.

MARIA STRASBURGER

METALE W GOSPODARSTWIE

W każdej pracy zawodowej rzeczą niezmiernie doniosłą są narzędzia pracy. Wartość każdej pracy zależy nie tylko od umiejętności wykonania, ale i od umiejętności dobrania odpowiednich narzędzi do odpowiednich celów. Dla prac związanych z żywieniem człowieka narzędziem pracy jest naczynie kuchenne. Umiejętny dobór naczyń kuchennych do zadań, którym mają służyć, wymaga pewnej znajomości ich charakterystycznych cech i właściwości. Temu celowi ma służyć niniejszy artykuł.

Wartość i własności narzędzi kuchennych zależą od:

1. surowca, z którego są wykonane,
2. kształtu.

1. Surowiec.

Zajmijmy się najpierw naczyniami kuchennymi, w których gotują się potrawy. Surowcem są tu metale. Są one najodpowiedniejszym materiałem na garnek, ponieważ są dobrym przewodnikiem ciepła. Dzięki temu ciepło nagrzewa garnek równomiernie, temperatura jego jest w każdym punkcie jednakowa. Gdyby garnek był wykonany ze złego przewodnika ciepła, dno jego stykające się z płomieniem byłoby znacznie bardziej nagrzane niż boki. Potrawa zatym przypalałaby się od dna, zaś na bokach nie gotowałaby się. Dzięki dobremu przewodnictwu ciepła, cały garnek metalowy, podczas ogrzewania rozszerza się równomiernie, skutkiem czego nie pęka.

Drugą własnością metali, sprawiającą, że są one najodpowiedniejszym surowcem na garnki jest ich b. niskie ciepło właściwe. To znaczy, że metal dla nagrzania się o 1^0 potrzebuje w porównaniu do innych ciał (zwłaszcza do wody) b. mało ciepła. Dzięki temu prawie całe ciepło dostarczane przez płomień jest zużytkowane na ogrzewanie potrawy i tylko drobna jego ilość na ogrzewanie garnka. Niskie ciepło właściwe metali przedstawia jednak i pewne niebezpieczeństwo. Ponieważ już mała ilość ciepła nagrzewa metalowy garnek do wysokiej temperatury, zachodzi wielkie niebezpieczeństwo przegrzania garnka, wzgl. przypalenia potrawy. Pusty garnek postawiony na ogniu psuje się skutkiem tego b. szybko. Jeśli w garnku jest woda, której ciepło właściwe jest b. wysokie, wchłania ona ogromne ilości ciepła dla ogrzania się do temperatury wrzenia oraz dla wyparowania, nie wy-

starcza więc już ciepła na to, aby garnek się przegrzał.

Niekruchość, sprężystość, twardość niektórych metali kwalifikuje je również jako najlepszy surowiec na garnki.

Od metali, używanych na garnki wymagamy aby:

1. nie były trujące i nie niszczyły wartości odżywczych pokarmu,
2. nie ulegały łatwo działaniu czynników atmosferycznych,
3. nie były zbyt topliwe, czyli nie miały zbyt niskiej temperatury topnienia,
4. nie były zbyt miękkie.

Wszystkim tym warunkom najlepiej czynią zadość takie metale szlachetne jak srebro i platyna, oraz półszlachetne jak nikiel i chrom, jednak ze względu na zbyt wysoką cenę nie mogą być brane pod uwagę. Z punktu widzenia użyteczności do wyrobu garnków można więc tylko rozpatrywać własności metali nieszlachetnych. Miedź, cynk i ołów muszą być odrzucone ponieważ ze składnikami pokarmów tworzą związki trujące. Miedź i żelazo jako pierwiastki o zmiennej wartościowości utleniają niektóre składniki pokarmów i skutkiem tego sprowadzają niekorzystne zmiany. Ołów i cyna mają tak niską temperaturę topnienia, że garnek z nich wykonany stopiłby się wraz z tłuszczem użytym do przyrządzenia potrawy. Ołów, cyna, miedź poczęści cynk są tak miękie, że garnki z nich wykonane łatwo giełyby się i byłyby bardzo nietrwałe.

Żaden metal nieszlachetny nie czyni zadość temu warunkowi, aby nie ulegał działaniu czynników atmosferycznych. Różnica w ich zachowaniu polega tylko na tym, że pod wpływem tych czynników (tlenu, dwutlenku węgla i wilgoci) związki tworzone przez jedne metale drążą go w głąb i po pewnym czasie czynią niezdatnym do użytku, inne zaś metale tworzą ze składnikami powietrza związki, które pokrywają je cienką warstwą ochronną, nie dopuszczając do posuwania się zmian wgłąb metalu. Wtedy metal traci swój połysk, lecz się nie psuje. Przykładem pierwszego typu metali jest żelazo. Pod działaniem tlenu atmosferycznego i wilgoci powstaje wodorotlenek żelaza, czyli rdza, która niszczy żelazo wgłąb, póki się całkiem nie rozsypie. W powietrzu suchym żelazo pokrywa się czarnym tlenkiem żelaza, który również do pewnego stopnia stanowi warstwę ochronną. Niektóre inne metale tracą połysk, okrywając się warstwą ochronną. Do nich należy cynk, który na powierzchni pokrywa się węglanem cynku i aluminium czyli glin, który na powierzchni pokrywa się tlenkiem glinu. Stąd metale te na powietrzu szybko tracą połysk.

Z powyższych rozważań wynika, że właściwie tylko dwa metale odgrywają poważną rolę przy wyrobie naczyń kuchennych. Jest to żelazo i aluminium, przy czym na aluminium czynniki atmosferyczne nie działają szkodliwie, na żelazo zaś działają i musi ono przed nimi być zabezpieczone.

Właściwie żaden z tych metali nie jest używany do wyrobu naczyń kuchennych w stanie czystym, lecz prawie zawsze jako stop. Żelazo używane jest w trzech stopach, jako 1) żeliwo, 2) stal, 3) stal nierdzewna.

Żeliwo jest stopem żelaza z węglem, przy czym dodatek węgla jest stosunkowo b. duży (2 do 4%). Ta duża zawartość węgla sprawia, że żeliwo jest ze wszystkich stopów żelaza najtwardsze, najkruchsze i najciemniejszej barwy. Przez częste ogrzewanie węgiel w nim wypala się i żeliwo się psuje. Stal jest również stopem żelaza z węglem, lecz węgla jest w niej zacznie mniej (do 1,7%), przy czym stal jest oczyszczona od innych domieszek, zawartych w żeliwie, mniej oczyszczonym. Rozliczne gatunki stali zależne są od 1) ilości węgla, 2) innych dodatków (stal stopowa). Jeśli stal zawiera nikiel i chrom, jest to stal nierdzewna, jedyny stop żelaza, który w zetnięciu z pokarmami nie obniża ich wartości witaminowej. Z żeliwa wyrabia się garnki żeleźniaki, ze stali garnki emaliowane, zaś ze stali nierdzewnej noże i nakrycia stołowe.

Aluminium, używane do wyrobu garnków jest też właściwie stopem różnych metali, między którymi są i drobne ilości żelaza. Te drobne ilości są wystarczające do obniżenia wartości witaminowej pokarmów, które nie powinny być w garnkach aluminiowych ani długo gotowane, ani długo przechowywane.

Z innych stopów w gospodarstwie używane są jeszcze:

a) mosiądz — stop miedzi, cynku i cyny, z którego wyrabiane są rondle i moździerze
b) lutowie, stop ołowiu z cyną (trujący!) używany do lutowania garnków,
c) biały metal, zwany inaczej nowym srebrem lub alpaką, stop miedzi, niklu i cynku, używany do wyrobu nakryć stołowych.

W gospodarstwie domowym i w technice stosuje się różne metody zabezpieczenia metali przed szkodliwymi czynnikami, a w pierwszym rzędzie żelaza przed rdzewieniem. Stosuje się tu następujące sposoby:

1. nacieranie tłuszczem — sposób stosowany do żeliwa w gospodarstwie domowym,
2. nacieranie grafitem — również sposób stosowany do żeliwa w gospodarstwie domowym. Uzupełnia on przy tym ubytek węgla z żeliwa, wywołany częstym ogrzewaniem, n.p. płyty kuchennej lub drzwiczek od pieca,
3. lakierowanie lub malowanie minią, sposób używany do zabezpieczenia przed rdzewieniem przedmiotów żelaznych, wystawionych na stałe działanie czynników atmosferycznych, n. p. sztachet, furtek, części mostów, w gospodarstwie niestosowany z powodu trującego działania minii,
4. emaliowanie. Jest to sposób techniczny zabezpieczenia przed rdzewieniem naczyń żelaznych. Emalia jest ciałem, zbliżonym do szkła i posiada jego słabe przewodnictwo ciepła, słabą rozszerzalność pod wpływem ogrzewania i kruchość. Jeżeli garnek

jest gwałtownie ogrzany lub oziębiony, stal będąca wewnątrz garnka rozszerza się znacznie szybciej niż pokrywająca go emalia i emalia pęka. Ze względu na swą wielką kruchość pęka również pod wpływem uderzenia,

5. pokrywanie żelaza innym metalem, nierdzewnym. Nad sprawą tą musimy się nieco dłużej zatrzymać. Metal, który ze względu na swą odpowiednią cenę, punkt topliwości i trwałość jest odpowiedni do wyrobu garnków, lecz jest trujący jak miedź wrażliwy na działanie składników powietrza, jak miedź i żelazo, lub obniża wartość odżywczą pokarmów, jak znów miedź i żelazo, może być użyty jako wewnętrzna część garnka i przykryty innym metalem tak, aby się z pokarmem nie stykał. Metalami, mającymi znaczenie praktyczne przy pokrywaniu miedzi i żelaza, zwłaszcza żelaza, jest cyna i nikiel.

Cyna jest metalem stosunkowo drogim i zbyt łatwo topliwym, aby z czystej cyny można było wyrabiać garnki. Ma jednak cenną własność, że bez szkody dla zdrowia może stykać się z pokarmami i na powietrzu zmienia się bardzo nieznacznie. Niska temperatura topliwości stanowi w tym wypadku ułatwienie, gdyż poprostu stopioną cyną powleka się naczynie, które ma być pobielone, czego nie można czynić z metalem o wysokiej temperaturze topliwości. Cyna jednak jest miękka i łatwo się ściera, pobiała więc musi być często odnawiana, w przeciwnym razie niepokryte żelazo styka się z pokarmami, co jak wiemy, jest szkodliwe.

Ponieważ czysta cyna źle się odlewa, a przy tym jest kosztowna, dodaje się do niej ołowiu. Ołów jednak jest metalem trującym i dodatek jego do pobiały jest dozwolony tylko w bardzo ograniczonej ilości. Można to każdorazowo sprawdzić w bardzo prosty sposób. Pobiała pocierana cienką bibułką nie powinna jej czernić.

Naczynia żelazne jak już wiemy, mogą być żeliwne lub stalowe. W pierwszym wypadku bywają pobielane cyną. Naczynia stalowe są emaliowane. Jednak zastosowanie cyny do naczyń kuchennych nie ogranicza się do pobielania garnków miedzianych czy mosiężnych i żeliwnych. Wiele przyrządów kuchennych wykonanych jest z blachy białej czyli angielskiej. Blacha angielska jest blachą żelazną, pokrytą cyną, dla zabezpieczenia jej przed rdzewieniem. Z blachy angielskiej wykonane są blachy do pieczenia ciasta, cedzaki i formy budyniowe i do babek, maszynki do wyciskania ziemniaków, łyżki cedzakowe i tanie łyżki stołowe, kwarty, puszki itp. Oczywiście, przyrządy te mają wartość tylko tak długo, póki cyna z nich się nie zetrze. Nie tylko blachy ale i druty pokrywane są cyną, np. drut z którego wyrabia się trzepaczki do piany.

Nikiel jest metalem półszlachetnym, zmieniającym się bardzo nieznacznie pod wpływem powietrza lub naszych pokarmów i dlatego również używany do pokrywania innych metali, które nie powinny stykać się z pokarmami. Nikiel jest metalem kosztownym i naczynia czysto niklowe są b. drogie i dlatego wyszły z użycia. Niklować nie można w sposób równie prosty, jakim jest pobielanie cyną, ponieważ nikiel ma wysoką temperaturę topliwości. Istnieją dwa sposoby pokrywania tańszych metali niklem, chromem lub srebrem: 1) platerowanie, 2) galwanizowanie. Platerowanie stanowi metodę dawniejszą, która polega na tym, że przedmiot z tańszego metalu sprasowuje się na gorąco z cieniutko rozwalcowanym niklem. Galwanizowanie polega na elektrolizie soli niklowych, chromowych, względnie srebrowych, znajdujących się w roztworze. Metal wówczas wydziela się na elektrodzie ujemnej, pokrywając cienką warstewką umieszczony tam przedmiot. Przedmioty galwanizowane używa się głównie do nakryć stołowych. Na każdej sztuce umieszczony jest napis czy jest to przedmiot platerowany czy galwanizowany. W pierwszym wypadku używany jest przeważnie francuski wyraz „Plaque".

Nikiel chrom lub srebro rzadko kładzie się na żelazo, częściej na mosiądz lub biały metal. Mosiądzu do tego celu obecnie używa się coraz mniej, gdyż po wytarciu cenniejszego wierzchniego metalu wychodzi żółta plama i mosiądz styka się z pokarmami, co jest szkodliwe. Biały metal jest mało widoczny nawet po wytarciu. Jeśli wewnątrz nakrycia stołowego użyty jest biały metal, jest to na przedmiocie zaznaczone literami „B.M.".

Czyszczenie metali.

Żaden garnek metalowy nie jest całkowicie odporny na działanie kwasów i zasad, bo żaden nie jest złoty ani platynowy, a tylko te dwa metale w zwykłych warunkach nie ulegają żadnym zmianom chemicznym pod działaniem tych czynników. Wszystkie metale nieszlachetne, a z nich wykonane są naczynia kuchenne, ulegają działaniu kwasów i zasad, choć nie w jednakowym stopniu. Na szczęście w gospodarstwie działanie zasad na metale jest krótkotrwałe (przy myciu ich bielidłem, popiołem drzewnym lub mydłem szarym), zaś kwasy organiczne, wchodzące w skład naszych pokarmów są b. słabe. Pomimo tego, nie należy w naczyniach metalowych ogrzewać przez czas dłuższy lub przechowywać pokarmów kwaśnych, a to ze względu: a) na ewentualną szkodliwość wytwarzających się związków b) na obniżenie wartości witaminowej pokarmów (w naczyniach żelaznych i miedzianych źle pobielonych), c) na niszczenie się garnka.

Z dwóch powszechnie używanych rodzajów naczyń kuchennych t. j. emaliowanych i aluminiowych, te ostatnie są mniej odporne na działanie kwasów i zasad. W zasadach aluminium czernieje, w kwasach się rozpuszcza. Z tego względu naczyń aluminiowych nie należy myć wodą z bielidłem. Ponieważ prawie we wszystkich miastach woda wodociągowa jest lekko zasadowa, tym się tłomaczy czernienie garnków aluminiowych od wody.

Aluminium rozpuszcza się w kwasach, skutkiem tego przy gotowaniu potraw kwaśnych w garnkach aluminiowych powstają w nich drob-

ne dziureczki wygryzione przez kwas i garnek się niszczy.

Przy doborze środków do czyszczenia metali trzeba przyjąć jako zasadę, że środkami tymi są te czynniki, które: a) rozpuszczają metal, z którego garnek jest wykonany, b) rozpuszczają związki powstałe na powierzchni garnka pod działaniem składników powietrza na metal, lub pod działaniem składników pokarmów.

Do punktu a). Wiadomo nam, że 1) amoniak rozpuszcza miedź, 2) kwasy organiczne rozpuszczają aluminum. Wyciągamy z tego nast. wnioski: amoniakiem należy czyścić naczynia z miedzi i wszystkich stopów, w których skład wchodzi miedź, t.j. mosiądz i bronz, tombak, alpaka, srebro. Po rozpuszczeniu cieniutkiej górnej warstwy metalu, należy ją mechanicznie usunąć przy pomocy kredy. Stąd do czyszczenia wymienionych metali używa się mieszaniny rozcieńczonego amoniaku z kredą. Przedmioty aluminiowe należy czyścić kwasami organicznymi t.j. octem, skórkami pomidorów, jabłek, rabarbaru itp. Te samą rolę mechanicznego usuwania rozpuszczonej warstwy metalu, jaką przy czyszczeniu amoniakiem odgrywa kreda, tu może odegrać glina, z którą mieszamy ocet.

Do punktu b). Usuwanie z metalu warstwy tlenku lub węglanu, która na nim powstała pod działaniem powietrza jest niecelowe, ponieważ warstwa ta odgrywa raczej rolę ochronną. Natomiast należy usuwać rdze, która drąży metal w głąb. Rdze można rozpuścić naftą lub benzyną, zaś mechanicznie zetrzeć papierem szmerglowym lub grafitem (z żeliwa).

Przy czyszczeniu metali środkami działającymi mechanicznie t.j. różnymi proszkami, należy baczyć by nie były one zbyt twarde i gruboziarniste i nie rysowały metalu. Do czyszczenia przedmiotu powleczonego warstwą metalu ochronnego t.j. przedmiotów z blachy angielskiej, oraz galwanizowanych i platerowanych nie należy używać żadnych proszków, aby nie zetrzeć cienkiej warstewki cenniejszego metalu.

Kształt garnków. Kształt garnków w dużo mniejszym stopniu wpływa na ich wartość i użyteczność niż metal, z którego jest wykonany. Od kształtu garnków wymagamy:

1) Aby powierzchnia stygnięcia nie była większa niż powierzchnia ogrzewania. A więc garnek nie może być za wysoki w stosunku do średnicy dna, stykającego się z płomieniem. Garnki rozszerzone ku górze lub bombiaste mają dno bardzo małe w stosunku do swojej objętości, ogrzewają się powoli, bo równocześnie tracą wiele ciepła i dlatego zużywają wiele opału.
2) Aby kształ garnka nie utrudniał jego czyszczenia, przez jakieś zbędne rowki, wgłębienia, zawinięte brzegi.
3) Aby był opatrzony dwoma uchami, odpowiedniej wielkości i umieszczonymi w odpowiednim miejscu. Jedno ucho, czy rączka sprawia, że cały ciężar garnka wraz z jego zawartością obciąża jedną rękę. Ucha takie łatwo się obrywają. W naczyniach aluminiowych ucha są przynitowane. Jeśli jest tylko jedno ucho, przynitowanie wypada nisko, a że to jedno ucho jest nadmiernie obciążone, więc łatwo odpada i w tym miejscu powstaje dziura tym gorsza im niżej umieszczona. Rondle z długimi rączkami są wywrotne, źle mieszczą się na płycie kuchennej i w szafie. Długa rączka metalowa umieszczona nad samą płytą w rondlach, bardzo się nagrzewa. Prawidłowe są dwa ucha, dość duże, odchylone od ścianek garnka, aby uniknąć oparzenia rąk.
4) Aby ucha były wykonane z materiału będącego możliwie złym przewodnikiem ciepła, lecz niepalnym.

Na zakończenie należy wspomnieć, że ani garnków emaliowanych ani aluminiowych nie można wpuszczać pod fajerkę wgłąb paleniska. Emalia na garnkach emaliowanych pod wpływem gwałtownego ogrzania, a przy małej rozszerzalności emalii pęka i odpada. Dno garnków aluminiowych gwałtownie ogrzewane nadmiernie się rozszerza i po ostygnięciu nie powraca już do dawnego kształtu, lecz pozostaje wybrzuszone. Do wpuszczania pod fajerkę, przy gotowaniu na torfie, nadają się wyłącznie garnki żelazne.

O porcelanie, fajansie, kamionce i szkle będzie mowa w następnym numerze.

MARIAN RYGIELSKI

KONSERWY A HIGIENA

Część II.

Cylinder puszki składa się z korpusu i dwu zakończeń, denka i pokrywki. Korpus przedstawia się jako pasek blachy zwinięty cylindrycznie. Krawędzie tego paska łączą się na zamek lub w nakrętkę. W pierwszym wypadku tworzy się jak gdyby zasuwka, w drugim zaś jedna krawędź nieco zachodzi na drugą. Otrzymany w ten lub inny sposób szew winien być zewnątrz płaszcza zalutowany.

Celem przepojenia szwu na zamek dopuszcza się lut cynowy o zawartości ołowiu do 65% dla szwu, w narzutkę do 35%.

Celem osiągnięcia pełnej hermetyczności pomiędzy denkiem i pokrywką z jednej strony i odgiętymi krawędziami cylindra z drugiej strony zakłada się pierścień gumowy lub warstwę pasty gumowej, czyli roztworu gumy w benzolu z dodatkiem barwnika (zazwyczaj fuksyny).

Szczególne znaczenie jakie posiada hermetyczność puszek dla produktów spożywczych zmusza do przeprowadzenia w zakładach odpowiedniej kontroli. W tym celu puszkę przy pomocy zacisku przyłącza się do gumowej pokrywki z otworem w środku, otwór połączony jest z pompą gumową rurką. Puszkę zanurza się w naczynie z wodą i jeżeli w puszce jest otwór to przy wpuszczeniu do wnętrza puszki sprężonego powietrza, na powierzchni wody zaczną ukazywać się pęcherzyki powietrza.

Przyczyny korozji blaszanych puszek. Zawartość cyny w blaszanych konserwach niezależnie od ich gatunku dozwala się wg. zagranicznych norm w ilości nie więcej jak 200 mg/kg. Jednakże w praktyce zawartość cyny często znacznie przekracza wskazaną normę. Ważniejsze przyczyny, wzmagające zawartość cyny polegają na następującym zjawisku:

Rodzaj pobiały. Jeżeli ilość cyny użyta na białą blachę znacznie zostaje obniżona wbrew ustalonym normom, to pobiała może okazać się nie jednolitą, i zawierającą wiele porów. Przy zwykłej obecności w konserwach elektrolitów (soli i kwasów), odkryta, stykająca się powierzchnia cyny i żelaza stanowi ogniwo galwaniczne, w wyniku czego wzmaga się rozpuszczalność cyny. Ilustracją mogą służyć doświadczenia Kehlpopora i Maguna, którzy zanurzywszy cynowa i żelazną płytkę w roztworze kwasu cytrynowego w ciągu roku ustalili, że żelazna płytka straciła na wadze 0,092 g a cynowa płytka znacznie więcej — 0,247 g. Porowatość pobiały blachy może być znaczną i przy normalnej ilości cyny jeżeli powierzchnia czarnej blachy przed pokryciem cyną nie była poddana oczyszczeniu t. j. posiadała znaczną szorstkość.

Wpływ kwasowości. Korozja blachy wzmaga się w zależności od stopnia kwasowości artykułu. Najbardziej podlegają korozji ściany naczynia konserw, kompotów owocowych, posiadających pH w granicach 3,5 — 4,5. Silną korozję wywołują konserwy zawierające sok pomidorowy lub ocet.

Wpływ tlenu. W obecności tlenu cyna rozpuszcza się znacznie silniej. Według Saburowa przy przetrzymywaniu cyny w kwasie cytrynowym w otwartym naczyniu metal ten traci na wadze 0.125 g, analogiczne doświadczenie w zamkniętym naczyniu wykazuje stratę 0,013 g w tym samym czasie.

Dane powyższe wyjaśniają przyczynę wzmożonej korozji konserw, które nie podlegały ewakuacji, lub pojemność których nie była dostatecznie wypełnioną. Przy otwarciu źle wypełnionych puszek, długo przechowywanych w jednym położeniu, można na wewnętrznej stronie puszki w miejscu niedostatecznie zapełnionym artykułem, stwierdzić wyżartą i nawet wyrdzewioną powierzchnię.

Wpływ kwaśnych soli azotowych. Zawarte w niektórych warzywach azotany również wywołują utleniające działanie i wzmagają korozje cyny. Według obserwacji uczonych amerykańskich konserwy z dyni i rabarbaru zdolne są rozpuszczać całą cynę wewnętrznej powierzchni puszki, wywołując nawet jej przebicie. Zawartość tych soli w dyni dochodzi do 0,057% w rabarbarze nawet do 0,5%.

Wpływ kwaśnych soli azotowych na korozję wykazany został doświadczalnie w pracowni Kehlpeppora i Maguna. Wypełnienie puszk 0,5% roztworem kwasu cytrynowego w ciągu 5-ciu miesięcy wywoływało rozpuszczenie 0,15 g metalu; dodanie do kwasu cytrynowego 0,5 g azotanu potasu wpływało w tymże czasie na rozpuszczenie metalu prawie 8 razy więcej — 1,15 g

Wpływ antocjanów. Antocjany — barwnik roślinny czerwony. Między ich zawartością w owocach i stopniem korozji cyny istnieje pewna zależność. Owoce zabarwione intensywnie, np. ciemne wiśnie i węgierki znacznie silniej rozpuszczają cynę aniżeli owoce z bladą barwą. Ciekawe że korozja obniża się kosztem antocjanów w miarę wzrostu kwasowości produktu: jakkolwiek sok żórawiny zabarwiony jest jaskrawo czerwono to jednak wskutek swej kwasowości rozpuszcza cynę słabiej aniżeli np. czarnej jagody, która przy intensywnej barwie posiada mniejszą kwasowość. Wspomniane zjawisko tłumaczy się tym, że antocjany w środowisku słabo kwaśnym dają z cyną rozpuszczalne związki.

Wpływ temperatury. Z podwyższeniem temperatury w przechowywaniu konserw procesy korozji wzmagają się. Spirydonowa (1936) przeprowadziła doświadczenie nad przechowywaniem w ciągu sześciu miesięcy konserw z faszerowanego pieprzu tureckiego w pomieszczeniach z różną temperaturą. W konserwach przechowywanych przy plus 15⁰ okazało się po zbadaniu, cyny 332 mg/kg, w konserwach przechowywanych przy 0⁰ — 166 mg/kg cyny. Na podstawie tych danych można wywnioskować, że konserwy winny być przechowywane przy możliwie niskiej temperaturze, nie niższej jednak jak 0⁰ aby nie doprowadzać do ich zamarzania.

Walka z korozją. Cyna nie należy do liczby pierwiastków działających szkodliwie na ustrój. Toksykolog Starkestein przyrównywa działanie soli cynowych na organizm podobnie soli do aluminium. Jednakże istnienie bezspornych danych dla uznania cyny jako obojętnej dla organizmu ludzkiego niema.

Licząc się z rozpowszechnieniem konserw i możliwościami długotrwałego użycia ich przez oddzielne grupy ludności (ekspedycje, oddziały wojska itd.) niezbędnym staje się usunięcie możliwości przejścia cyny do konserw.

Do kategorii tych przedsięwzięć należy staranne przestrzeganie znormalizowanych wymagań stawianych pobiale blachy konserwowej, jak również przechowywanie konserw w możliwie nie podwyższonej temperaturze. W stosunku do konserw wyróżniających się w związku ze swym składem chemicznym, wysoką skłonnością do korozji (konserwy zawierające znaczne ilości azotanów, kwasów organicznych, pigmentu z grupy antocjanów) należy przedsiębrać bardziej radykalne kroki. Jednym z nich staje się pokrywanie białej blachy kwasoodpornym lakierem. Naprzykład w Rosji przyjęto lakier opracowany

przez Instytut Przemysłu Konserwowego w Odessie (1935 r.). Lakier stanowi rozpuszczalny w pokoście i rozrobiony terpentyną sztuczną żywicę, przygotowaną z fenolu, formaliny i kalafonii. Lakier wyróżnia się dostateczną odpornością na temperaturę, oraz mechaniczną i fizyczną trwałością.

Ze względu na to, że jedna z przyczyn korozji staje się utworzenie termopary, co szczególnie możliwem jest przy złej pobiale blachy, usiłują niektórzy zastąpić puszkę dwumetaliczną — jednometaliczną. Najbardziej odpowiednim metalem do tego celu jest aluminium. Jednak doświadczenie posiadane w tym zakresie wskazuje, że puszki aluminiowe są odporne nie dla wszystkich kwasów. Całkowita przydatność ustalona została dla konserw w oleju, zaś konserwy zalane sosem pomidorowym, z ostrymi solami, zawierającymi sól kuchenną, łatwo wykazują korozję aluminium, tworząc na jego wewnętrznej powierzchni punktowe zagłębienie muszlowe.

Najbardziej chemicznie odpornym staje się naturalnie naczynie szklane, które bardzo słabo poddaje się działaniu kwasów, soli, i czynników utleniających — jednak z powodu swej łamliwości ciężaru, oraz zmniejszonemu przewodnictwu cieplnemu (przy sterylizacji) znacznie ustępuje naczyniom blaszanym.

Naczynia szklane stosowane są w przemyśle konserwowym w postaci butelek, słoików o szerokiej szyjce. Pokrywą dla słoików służy lakierowana biała blacha z gumowym pierścieniem, zabezpieczającym możliwość fermentowania. Zamykanie słoików szklanych odbywa się w specjalnych próżniowych naczyniach (zamykaczkach), które automatycznie dociskają metalowe pokrywki z pierścieniami gumowymi do wypełnionych baniek, w przestrzeni o rozrzedzonej atmosferze. Dzięki próżni pokrywka po wyjściu słoja z maszyny okazuje się wgniecioną (oznaka hermetyczności słoja).

Ołów w konserwach. Przejście ołowiu do konserw możliwe jest przez rozpuszczenie się pobiały — w bardzo rzadkich wypadkach przy defektach szwu cylindra puszki ołów przechodzi do artykułu z miejsc lutowania. Jednakże przy normalnej zawartości ołowiu w pobiale przejście jego do zawartości puszki możliwym jest w niejeznacznych ilościach, które z trudnością mogą być ujawnione przy pomocy zwykłych analitycznych metod. Jeżeli przypuścimy, że w pobiale zawarta jest dopuszczalna przez normy ilość ołowiu 0.04% i zawartość dopuszczalnej przez normy ilość ołowiu równa jest 200 mg/kg, to w takim wypadku do konserw może dostać się 0,06 mg/kg ołowiu. Takie ilości ołowiu metodą chemiczną wykryć się nie udaje. Dlatego należy uważać za usprawiedliwione żądanie, by nie dopuszczać obecności w konserwach takich ilości ołowiu, które mogą być oznaczone na drodze analizy chemicznej.

Przy podwyższonej korozji, przy wysokiej zawartości ołowiu w pobiale, przy obecności dużych nacieków lutu wzdłuż wewnętrznego szwu puszki itd. nie wyklucza się możliwości przejścia ołowiu do konserw w ilościach większych, lecz w każdym razie niezwykle rzadko przekraczających 0,4—0,5 mg/kg. Takie ilości ołowiu częściej stwierdza się w konserwach mięsnych. Prawdopodobnie przyczynę tego stanowią nie tylko wyżej wymienione okoliczności, lecz i możliwości zawierania ołowiu przez mięso w charakterze jego naturalnej części składowej. Dane Wszechzwiązkowego Instytutu Żywienia (Kogan 1938) wskazują, że mięso ssaków otrzymane ze świeżo bitych zwierząt, w szczególnych wypadkach zawiera ołów w ilości do 0,2 mg/kg. Potwierdzają powyższe dane również autorzy zagraniczni.

Ciemnienie konserw. Ciemnienie konserw może być wywołane różnymi przyczynami.

Przy sterylizacji pod wpływem wysokiej temperatury ciała białkowe powodują odszczepienie siarkowodoru, który tworzy z miedzią, żelazem i cyną ciemno zabarwione siarkowe połączenia. Zjawiające się przy tym ściemnienia często mogą ograniczyć się do wewnętrznej powierzchni puszki, tworzą się wówczas ciemne marmurkowe plamy czarnego koloru z granatowym odcieniem.

Zciemnienie może zachodzić i w samych konserwach, szczególnie silnie ulegają mu konserwy z homarów, krabów i krawetek, z roślinnych — kukurydza cukrowa, oraz zielony groszek. Z mięsnych konserw najbardziej ulega pociemnieniu baranina.

W celu zapobieżenia silnemu zaciemnianiu konserw układa się do puszki produkt, zawinięty przed tym w papier pergaminowy, lub puszki wewnątrz pokrywa się lakierem.

Zciemnienie intensywnie zabarwionych konserw owocowych może być wywołane zawartymi w nich ciałami barwiącymi — antocjanami, które wchodząc w związek z cyną, zmieniają naturalny kolor malin, wiśni i in., dając im sinawo-fioletowy odcień.

Zapobieżenie podobnym zmianom w konserwach możliwe jest drogą ochronnego lakierowania blaszanek, jeszcze lepiej drogą pakowania takich konserw do naczyń szklanych ciemno zabarwionych lub zielonych.



Z CZASOPISM ZAGRANICZNYCH

ROLA CHEMIKÓW W ZAGADNIENIACH ŻYWIENIA

(Nutrition Reviews, february 1945, str. 34)

Na przełomie stulecia jasnym się stało, że rola chemika w zagadnieniach żywienia jest dość ograniczona. Był on wprawdzie zdolny do ustalenia zawartości białka, tłuszczów i cukrowców w pokarmach, lecz bynajmniej nie rozwiązywało to zagadnienia. Dopiero badania biologiczne przeprowadzone na zwierzętach mogły dać odpowiedź na szereg ważnych pytań. Zresztą nie wszystkie składniki pokarmowe mogą być chemicznie wykazane. Np. dotychczas brak metod chemicznych do oznaczania zawartości witaminu D w pokarmach, lecz jest nadzieja, że opracowanie odpowiedniej metody jest tylko kwestią czasu.

Nie można jednak zapominać o fakcie, że nie wystarczy, aby dany składnik znajdował się w pożywieniu. Trzeba jeszcze, aby został on przez danego osobnika przyswojony. Przyswajalność wapnia i żelaza stanowią pod tym względem najbardziej uderzające przykłady. Wiadomo, że wapń w niektórych pokarmach roślinnych znajduje się pod postacią nierozpuszczalnego i nieprzyswajalnego szczawianu wapnia. Cóż z tego więc, że tablica składu chemicznego produktów spożywczych wykaże pewną ilość wapnia, jeśli cała jego ilość związana z kwasem szczawiowym jest dla nas stracona?

Również żelazo w wielu produktach znajduje się pod postacią b. źle przyswajalna np. żelazo szpinaku przyswaja się tylko w 25%. Wiadomo, że witamin B jest łatwo w wodzie rozpuszczalny, a skutkiem tego dobrze przyswajalny. Wiadomo też, że doskonałym jego źródłem są drożdże, ale może on być przyswojony dopiero po zniszczeniu struktury komórki drożdżowej.

Bardzo ważnym zagadnieniem jest wpływ systemu żywienia na mikroflorę jelitową i z drugiej strony, wpływ tej mikroflory na strawność i przyswajalność pewnych pokarmów. Dieta zawierająca wiele mleka prowadzi do wzmożenia w jelitach flory, wywołującej fermentacje kwaśne, co z kolei wpływa na działanie pewnych enzymów trawiących i, co za tym idzie, przyswajalność pokarmów. Jest to sprawa, która wymyka się z pod obserwacji chemika. Duża zawartość w pożywieniu skrobi i cukrów również wpływa na skład flory jelitowej. Wiadomo też, że na przyswajalność składników pokarmowych oraz wpływ jaki one wywierają na ustrój ludzki, w wysokim stopniu wpływa to, w jakim znajdują się one zespole innych składników. Zagadnienie to w pewnej mierze może być wyjaśnione metodami biologicznymi, lecz ogromne pole badań leży tu jeszcze odłogiem.

W żywieniu zbiorowym ważnym problemem są osobiste obyczaje i upodobania. Bo cóż pomoga najściślejsze obliczenia składu pożywienia, jeśli pożywienie to nie będzie spożyte w przewidzianej ilości?

Tablice składu chemicznego pokarmów będą miały swoją pełną wartość dopiero wtedy, gdy wiele punktów dziś jeszcze ciemnych, zostanie wyświetlone.

ROLA KWASU SZCZAWIOWEGO W POŻYWIENIU

(Nutrition Reviews, november 1945, str. 324)

Niektóre pokarmy zielone, jak szpinak, rabarbar, kardy, zawierają stosunkowo znaczne ilości kwasu szczawiowego. Kwas szczawiowy łączy się chemicznie z wapniem zawartym w pokarmach i tworzy nierozpuszczalny szczawian wapnia, odkładający się w ustroju. Stąd pokarmy bogate w kwas szczawiowy sprawiają, że ilość wapnia, którym ustrój może rozporządzać obniża się, gdyż część jego zostaje wycofana z obiegu .Stąd wniosek, że im szerzej w naszych jadłospisach uwzględniamy jarzyny zielone, tym bardziej musimy wzbogacać pożywienie w pokarmy będące dobrymi środkami wapnia.

POŻYWIENIE A ZŁOŚLIWA ANEMIA CZYLI BIAŁACZKA

(Nutrition Reviews, may 1945 str. 136)

Czerwone ciałka krwi mogą się wytwarzać tylko w obecności czynnika oznaczanego symbolem E. M. F. Czynnik ten może wytwarzać się tylko przy współdziałaniu w przewodzie pokarmowym 1) czynnika egzogenicznego t.j. wprowadzonego z pokarmami i 2) czynnika endogenicznego t.j. wytwarzanego przez sam ustrój, a mianowicie przez żołądek.

Długi czas przypuszczano, że pierwszym z tych czynników t.j. egzogeniczny jest witaminem, należącym do grupy B., ponieważ występuje obficie w produktach bogatych w te witaminy. Czynnik ten dotychczas nie jest znany i żadne badania nie dały definitywnej odpowiedzi w jaki sposób tryb żywienia wpływa na występowanie złośliwej anemii, lub też innej postaci anemii, bardzo do niej zbliżonej. Badanie utrudnia fakt, że złośliwa anemia nigdy nie wybucha gwałtownie, trudno więc ustalić jej początek i błędy dietetyczne, które wówczas były popełnione. Przy tym towarzyszy jej brak apetytu, który może być uważany z równa słusznością za przyczynę jak i za objaw choroby. Należy oczekiwać, że w niedalekiej przyszłości wpływ trybu żywienia na postępowanie złośliwej anemii zostanie definitywnie wyjaśniony.

O NIETRAWIONYCH SKŁADNIKACH POKARMOWYCH

(Nutrition Reviews, may 1945 str. 146)

Pokarmy roślinne zawierają zawsze w większej lub mniejszej ilości składniki nie trawione przez ustrój ludzki. Należą do nich cukrowce złożone t.j. błonnik, czyli celuloza, drzewnik i hemicelulo-

za. Ich rola w pożywieniu zależy od różnych czynników, a więc z jednej strony od tego, który z wymienionych cukrowców przeważa, z drugiej zaś od zdolności przewodu pokarmowego trawienia tych ciał. Z kolei zaś zdolność przewodu pokarmowego do trawienia błonnika zależy od składu flory bakteryjnej jelit. Drzewnik jest cukrowcem który zupełnie nie może być trawiony i dlatego trawiące działanie bakterii jelitowych jest daleko skuteczniejsze dla młodych jarzyn niż dla starych. Specjalne badania stopnia strawności węglowodanów złożonych były przeprowadzane w Chinach, gdzie pokarmy roślinne bogate w celulozę stanowią podstawę pożywienia ludności.

S. WITKOWSKA

JADŁOSPISY DWUDANIOWE I JEDNODANIOWE

JADŁOSPISY JEDNODANIOWE

Jesień

1. Ziemniaki z sosem z duszonej wątroby, ogórki kiszone, chleb.
2. Kapusta gotowana z mięsem zasmażana lub faszerowana kaszą i mięsem, ziemniaki, chleb. Surowy pomidor wydany oddzielnie.
3. Zupa ogórkowa z ziemniakami i łazankami ugotowanymi oddzielnie, chleb.
4. Zupa ziemniaczana z jarzynami zasypana płatkami ze słoniną, chleb. Jabłka surowe wydane oddzielnie.

Typy jadłospisów — zależnie od wysokości dopłaty stołowników.

Na dnie bezmięsne

1. Zupa szczawiona z ziemniakami. Naleśniki z serem.
2. Zupa owocowa z kluskami. Kotlety z jaj, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem.
3. Barszcz ukraiński z fasolą. Kasza jaglana wypiekana z jabłkami ze śmietaną.
4. Zupa ziemniaczana z grzybami czysta ze słoniną, chleb. Ciastka z jabłkami.
5. Kapuśniak z pomidorami z chlebem. Wątroba smażona, ziemniaki, surówka z marchwi.
6. Zupa pomidorowa z kluskami. Potrawka z płucek wieprzowych, ziemniaki, kompot surówkowy.

Uwaga: Spożycie organów wewnętrznych zwierząt rzeźnych, jak wątroba, płuca itp. jest w dnie bezmięsne dozwolone.

Obiady mięsne

7. Zupa kalafiorowa z ziemniakami. Baranina pieczona, ziemniaki, sałatka z pomidorów.
8. Zupa owocowa z kluskami. Kapusta faszerowana mięsem, ziemniaki.
9. Zupa jarzynowa z fasolą. Pieczeń wołowa z makaronem, buraczki. Owoce.
10. Barszcz zabielany z fasolką szparagową krajaną. Klops pieczony, ziemniaki, marchewka. Kompot z owoców gotowanych i surowych.

PRZEPISY NA WCZESNĄ JESIEŃ

(proporcja na 10 osób)

Kotlety z jaj

13 jaj ugotowanych na twardo, 2,5 dkg. cebuli, 2,5 dkg. tłuszczu, 1,5 jaja surowego (plus pół jaja do otaczania), pieprz, 2,5 bułeczki małej (12,5 dkg.), 6 dkg. bułki tartej, tłuszcz do smażenia, sól.

Jaja przepuścić przez maszynkę razem z namoczoną i wyciśniętą bułką. Zmieloną masę wymieszać z przesmażoną cebulą, surowymi jajami i dodać soli i pieprzu do smaku. Uformować 10 podłużnych kotlecików rękami moczonymi w jaju rozbitym z wodą, otaczać w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Podawać do ziemniaków i jarzyn na II danie w dnie bezmięsne.

Kasza jaglana wypiekana z jabłkami

1 kg. kaszy jaglanej (odsianej z piasku i czystej), 15 dkg. masła, 1 kg. jabłek, 3 dkg. cukru, cynamon lub wanilia, pół kg. śmietany, 3 dkg. bułki tartej.

Ugotować kaszę na sypko z dodatkiem części masła (licząc 2 razy tyle wody co mierzy kasza), przestudzić. Jabłka obrać i dzieląc każde na 8 części, poszatkować. Brytwankę grubo wysmarować masłem, wysypać cukrem i pokryć warstwą pozostałej kaszy. Kaszę po wierzchu posmarować resztą masła i zapiec w gorącym piecu. Z powyższej ilości wydzielić 10 porcji w kształcie prostokątów lub kwadratów i podawać ze śmietaną mocno słodzoną, wymieszana z wanilią lub cynamonem. Podawać na II danie.

Ciastka z jabłkami na skwarkach (b. smaczne)

Przy wytapianiu sadła dla potrzeb stołówki pozostają nam duże ilości skwarek, które nie mają w kuchni szerszego zastosowania. Użyte do ciasta kruchego zastępują z powodzeniem tłuszcz, co jest bardzo ekonomiczne, nie mogą być jednak za silnie zrumienione.

1 kg. mąki, 40 dkg. skwarek z sadła, 10 dkg. masła, 35 dkg. cukru, 2 jaja, 1,5 proszku spulchniającego, zapachy, 1 kg. jabłek, cukier miałki do posypania.

Skwarki przepuścić przez maszynkę przez gęste sito. Mąkę posiekać ze skwarkami, masłem, wymieszać z cukrem, dodać jaja, zapachy i zarobić ciasto śmietaną, gdy składniki połączone wgnieść rozsypany na stolnicę proszek. Jabłka obrać i pokrajać każde na 8 do 12 części, zależnie od wielkości.

Ciasto wywałkować na grubość pół cm., wykrawać placuszki średnicy 8 cm. i zlepiać pierożki z cząstką jabłka w środku. Piec w gorącym piecu i gorące posypywać miałkiem cukrem.

Przypominamy naszym Czytelnikom, że w Nr. 2 z r. 1946 „Żywienia Zbiorowego“ znajdą przepisy na najtańsze, bardzo smaczne i odżywcze sałatki i surówki jarzynowe, dostępne w miesiącach jesieni i wczesnej zimy.

KAPUSTA Z SUROWYMI JABŁKAMI

2 kg. kapusty cukrowej, 1 cebula, 60 dkg. kwaśnych jabłek. Zasmażka: 8 dkg. tłuszczu, 5 dkg. mąki, sól, cukier.

Kapustę drobno poszatkować na szatkownicy, dodać posiekaną cebulę i trochę wody i ugotować na silnym ogniu. Przyrządzić jasno zrumienioną zasmażkę, rozprowadzić ją wywarem z kapusty, podprawić kapustę, dodać sól, zagotować. Jabłka opłókać, zetrzeć na tarce jarzynowej, wkładać partiami, w miarę gotowania, do gorącej kapusty, wymieszać, dodać cukru do smaku.

KAPUSTA GOTOWANA NA MLEKU

2 kg. kapusty cukrowej, wrząca woda, ½ ltr. mleka, sól, cukier, 6 dkg. masła do polania.

Kapustę drobno zeszatkować, wrzucić na wrzącą wodę, a gdy się raz zagotuje, odcedzić, odsączyć, zalać ją wrzącym mlekiem, dodać soli i cukru do smaku i ugotować bez przykrywania na silnym ogniu. Ugotowaną kapustę wybierać cedzakiem, odciskać łyżką, wyłożyć na półmisek wprost z cedzaka, aby zachowała jego kształt, oblać masłem.

Kapusta w ten sposób przyrządzona przypomina w smaku kalafior.

KISZENIE KAPUSTY NA SZYBKI UŻYTEK

Kapustę cukrową drobno i cienko poszatkować, lekko posolić, gdy zwiotczeje odcisnąć i złożyć w miskach lub beczce. Ugotować ziemniaki, odcedzić, wlewać wywar wprost z kotła do beczki, wymieszać, naczynie z kapustą postawić okryte od kurzu w ciepłym miejscu np. w kuchni tuż przy piecu kuchennym. Po kilku dniach kapusta zakiśnie i wtedy trzeba ją zużyć szybko.

KURSY DOKSZTAŁCAJĄCE DLA KIEROWNIKÓW OŚRODKÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Zgodnie ze swoimi planami, Ministerstwo Aprowizacji organizuje systematycznie kursy dokształcające dla kierowników ośrodków żywienia zbiorowego. W okresie jesiennym odbyły się kursy tego typu w Bielsku i w Gliwicach, które przeszkoliły po kilkadziesiąt osób. W miesiącu październiku odbędzie się kurs w Przemyślu. W dalszych planach Ministerstwa Aprowizacji leży zorganizowanie podobnych kursów w Wałbrzychu i na Wybrzeżu. W następnym numerze „Żywienia Zbiorowego“ podamy szczegółowe sprawozdanie z kursu w Bielsku i w Gliwicach.

T R E Ś Ć: Stołówki — Ludwik Schweiger. Zadania kierownika stołówki — Franciszek Magiera. Rozkład pracy w kuchni zbiorowej — Sabina Witkowska. Opłacalność „inwestycji w człowieka“ — Cecylia Białasiewiczowa. Jak przeprowadzać kontrolę gospodarki domów wypoczynkowych — Jadwiga Badecka. Niewdzięczna praca — Halina Gądkówna. Metale w gospodarstwie — Maria Strasburger. Konserwy a higiena. Cz. II. — Marian Rygielski. Z czasopism zagranicznych. Jadłospisy dwudaniowe i jednodaniowe Przepisy na wczesną jesień.

Prenumerata „Żywienia Zbiorowego“ wynosi kwartalnie 30 zł., półrocznie 60 zł., rocznie 120 zł. Wpłaty należy wnosić do miejscowego oddziału Narodowego Banku Polskiego na rach. żyr. Min. Skarbu, pododdział Warszawa-Praga, na dochód Min. Aprowizacji, cz. 12. Dz. I. § 7. lub do Urzędu Pocztowego na konto P.K.O. Nr. I-2000 na dochód Min. Aprowizacji. Cz. 12. Dz. I. § 7. z zaznaczeniem tytułu wpłaty.

Adres Administracji: Ministerstwo Aprowizacji, Warszawa-Mokotów, Chocimska 28.
Adres Redakcji: Ministerstwo Aprowizacji, Warszawa-Mokotów, Chocimska 28, pokój 119. Zofia Czerny.

Druk. NKW. SL. W-wa, Skolimowska 5. Tel. 4-19-16. B-39362 **Cena zł. 30.—**